



# Kippenoester met Luikse siroop en tandoori



15 min. + 20 min. in de BBQ



10 personen



## Ingrediënten

- 1.5 kg Kippenoesters
- 0.25 kg rode ui
- Klontje boter
- 0.1 kg Luikse siroop
- 1 spl tandoorikruiden
- 0.75 l bruine jus
- Peper & zout
- Platte peterselie

## Bereiding

Grill de Kippenoesters op de bbq en snij in stukken.

Verwarm de pan op de bbq en voeg er het klontje boter aan toe.

Stoof de uien aan en voeg er de Kippenoesters aan toe.

Kruid met de tandoorikruiden, peper en zout.

Voeg vervolgens de Luikse siroop toe.

Blus met de bruine jus en laat een 15-tal minuten door pruttelen, roer af en toe.

Werk af met enkele blaadjes platte peterselie.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)