**Kipfiletspiesjes met zelfgemaakte ovenfriet. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Olie, allround kruiden.

**Ingrediënten:**

1 kipfilet (meer vlees? Voeg een extra kipfilet toe)

Ca. 250 gram verse ananas

800 gram kruimige aardappels

8 g allround kruiden

**Tip:** eventueel ananas over? Ook lekker als tussendoortje of door het toetje heen.

**Bereiding:**

1. Zet de oven op 200 °C en laat hem warm worden. Schil de aardappelen en snij ze in plakken van ongeveer een ½ centimeter dik. Snij ze daarna in repen van ongeveer 1 centimeter dik. Spoel de frieten schoon onder koud stromend water. Leg ze op een droge theedoek, leg er nog een theedoek bovenop en maak de frieten goed droog. Ze moeten niet meer nat zijn.
2. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de frieten erover. Leg ze een beetje uit elkaar. Druppel de olijfolie eroverheen. Zet het bakblik in het midden van de oven. Bak de frieten ongeveer 35 minuten tot ze mooi bruin en krokant zijn. Na ongeveer 20 minuten moet je ze wel even omscheppen. Serveer de frieten in een schaal.
3. Snijd de kipfilet in grove stukjes en kruid ze. Snijd de ananas in grove stukjes en rijg de stukjes ananas en de kipstukjes om en om aan de satéprikkers.
4. Verhit de olie in een ruime koekenpan met antiaanbaklaag en bak de kipspiesjes in ca. 8 min. op middelhoog vuur goudbruin en gaar. Keer regelmatig.
5. Voeg lekker appelmoes toe op het bord van je kleintje.

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Snijd de kipstukjes en ananas heel fijn en/of blend met de staafmixer.

**Voor de volwassenen: Voeg lekker wat een mayonaise toe aan de maaltijd en eventueel iets zout over de frieten!**