

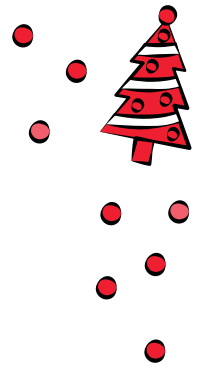
AFGHAANSE KIPKLUIFJES

Lekker!



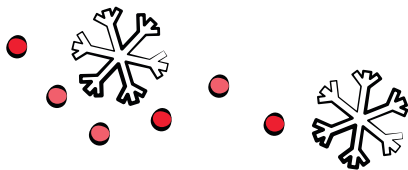
Ingrediënten (6 personen)

- 500 gram kipkluijfjes
- 200 ml Heinz ketchup
- 1 el geelwortelpoeder (kurkuma)
- 3 cm gember, geraspt
- 2 tenen knoflook, geperst
- zout en peper



Bereiden

1. Maak een marinade van ketchup, geelwortelpoeder, gember, geraspte knoflook en breng op smaak met zout en peper.
2. Marineer de kip minimaal een nacht in de marinade en laat uitlekken.
3. Gril de kip in een voorverwarmde oven op 180°C in een half uur krokant. Vergeet niet om de kip tussendoor in te smeren met de marinade, dat maakt het nog lekkerder!



Wist je dat?

Tijdens een oorlog kunnen kinderen vaak niet naar school. En dat terwijl ze dat enorm graag willen. Ze maken hier namelijk vriendjes en leren dingen die belangrijk zijn voor hun toekomst, zoals lezen en schrijven. De zevenjarige Delaram uit Afghanistan is een

van die kinderen. Ze vluchtte samen met haar familie voor de oorlog en wilde dolgraag weer naar school. Dankzij War Child kan dat nu weer. En daar zijn niet alleen wij blij mee, maar ook haar moeder: "Ze heeft al zoveel geleerd! Ik zie hoe belangrijk het is voor haar."

