

## **Broodje kerrie kip met spinazie**

400 gram kipdijvlees  
4 eetlepels karnemelk  
1 eetlepel kerrie massala  
400 gram spinazie  
4 eetlepels witte wijnazijn  
6 eetlepels zonnebloemolie (+beetje extra om in te bakken)  
zout en peper  
Volkoren pistoletjes

Snij de kippendijen in kleine stukjes. Meng de karnemelk en de kerrie door de kip en laat minstens een uur staan. Je kunt dit ook al een dag van te voren doen en de hele nacht (gekoeld) laten marineren.

Meng de witte wijnazijn en de zonnebloemolie en breng op smaak met peper en zout. Meng deze dressing door de spinazie.

Verhit een klein beetje olie in een koekenpan en bak de kipstukjes in ongeveer 10 minuten goudbruin.

Snij de broodjes open. Doe er eerst wat spinazie in en vervolgens de stukjes kip.