# Indiase Kruidige Yoghurt Marinade

Van een Indiase kruidige yoghurt marinade zal je kip, of kippen dijen, zó ontzettend lekker en zacht worden. Maak ze klaar op de barbecue voor nog meer smaak.

De Indiase kruidige yoghurt marinade maken -- 10 minuten + wachttijd

## Ingrediënten:

* 150 ml volle naturel yoghurt
* 1 limoen (sap)
* 1 ui
* 3 knoflooktenen
* 1 theelepel gemalen komijn
* 1 theelepel gemalen koriander
* 1 theelepel mosterdzaad
* 1 theelepel paprikapoeder
* 1/2 theelepel cayenne peper
* 1/2 theelepel zout
* 1 theelepel kurkuma
* 1 theelepel gedroogde oregano
* 1 theelepel gemalen gember (of gebruik verse gember wortel)

## Bereiding:

Het maken van de marinade is heel simpel. Pel de ui en knoflooktenen en snijd deze fijn. Pers het sap uit de limoen en meng dit dan samen met de yoghurt, fijngesneden ui en knoflook.

Voeg er dan alle specerijen aan toe en meng tot een glad mengsel is ontstaan. De marinade komt het beste tot zijn recht bij kip. Wij gebruikten kippen dijen en na het marineren maakte we deze klaar op de barbecue.

Hoe langer je de kip laat marineren, hoe malser en smaakvoller het vlees zal worden. Wij aten deze kruidige kippen dijen met een [frisse komkommersalade](https://ohmydish.nl/recept/romige-komkommersalade). Smakelijk!

**Tip:** Dit recept is genoeg voor ongeveer 400 - 500 gram vlees.