

# Kaneel kip

## Ingrediënten

- 3 eiwitten
- 1 eetlepel SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 2 tot 4 theelepels kaneel
- 500 gram kipfilet



## Bereiding

Meng in een schaalje de eiwitten, het Zoetpoeder<sup>®</sup> en de kaneel.

Leg de kip in het mengsel en laat de marinade circa 10 minuten intrekken.

Bak de kip in wat koolzaadolie goudbruin.

Serveer de kip met wat geurige pandanrijst en knapperige roerbakgroenten of een lekkere salade met rozijnen of gedroogde cranberry's.