



September 2026

Zondag 6 september: Wie wordt onze leiding?

Zondag 13 september: Startdag

Zondag 20 september: Pleinspelen

Zondag 27 september: Ruiltocht

Speelclub



Zondag 6 september: Wie wordt onze leiding?

Zondag 13 september: Startdag

Zondag 20 september: Balspelen

Zondag 27 september: Verstopspelen in het park

Rakkers



Zondag 6 september: Wie wordt onze leiding?

Zondag 13 september: Startdag

Zondag 20 september: Ruige spelen

Zondag 27 september: Lokaal inrichten

Toppers



Zondag 6 september: Wie wordt onze leiding?

Zondag 13 september: Startdag

Zondag 20 september: Balspelen in Breeven

Zondag 27 september: Caféspellekes

Aspi's



Schrijf je in via onze website:

www.chirojongenshingene.be

Chirodata om te noteren:

-  11 september 2026: Avondmarkt in Hingene
-  13 september 2026: **Startdag**
-  23 oktober 2026: Dag van de Jeugdbeweging
-  14 november 2026: **Kiekenavond**
-  22 november 2026: Christus Koning
-  28 november 2026: Kerstmarkt in Hingene

Andere data van activiteiten worden zo snel mogelijk gecommuniceerd.



CHIRO DA'S LEKKER!

Kippenpita met tzatzikisaus

Kippepita

Ingrediënten voor 20 personen

- | | | | |
|-----------------|-----------------|-------------------------|---------------|
| • Kipfilet | 4 kg | • Rode ui | 5 |
| • Olijfolie | 20 scheuten | • Ijsbergsla | 2,5 |
| • Currypoeder | 5 koffielepels | • Tomaat | 10 |
| • Lookpoeder | 5 koffielepels | • Feta | 1 kg |
| • Uipoeder | 5 koffielepels | • Gerookt paprikapoeder | paar snuifjes |
| • Paprikapoeder | 10 koffielepels | • Provençaalse kruiden | paar snuifjes |
| • Komijnpoeder | 10 koffielepels | • Turks brood (Boni) | 20 |
| • Komkommer | 2,5 | | |

Tzatziki

- | | | | |
|-------------------|-------------|----------------|---------------|
| • Zout | 10 snuifjes | • Munt | enkele takjes |
| • Komkommer | 1,25 | • Limoen (sap) | 1,25 |
| • Look | 1,5 | • Peper | 10 snuifjes |
| • Griekse yoghurt | 500 gr | | |

Bereiding

200gr kipfilet, scheut olijfolie, ¼ koffielepel currypoeder, ¼ koffielepel lookpoeder, ¼ koffielepel uipoeder, ½ koffielepel paprikapoeder, ½ koffielepel komijnpoeder en een snuifje zout.

Snijd de kipfilet in fijne reepjes. Meng de droge kruiden goed door elkaar. Wrijf de kippenreepjes in met olijfolie en meng de kruidenmengeling eronder. Laat een half uurtje marineren.

Rasp de helft van de komkommer en schep het vruchtvlees in een schone handdoek of neteldoek. Pers er zoveel mogelijk vocht uit.

Doe de komkommer in een kom. Rasp er de knoflook bij en meng er de Griekse yoghurt onder.

Haal de blaadjes van de munt, snipper ze fijn en doe ze bij de tzatziki. Breng op smaak met peper, zout en limoensap.

Pel de rode ui en snijd ze in plakjes. Kuis en was de ijsbergsla en snipper fijn.

Verwijder het kroontje van de tomaten en snijd de tomaten in blokjes. Snijd ook de komkommer in blokjes. Meng ze onder de sla en de rode ui.

Snijd de feta in blokjes en meng ze onder de salade. Breng op smaak met Provençaalse kruiden en een snuifje gerookt paprikapoeder.

Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan en bak de gemarineerde reepjes kip krokant.

Schep de gebakken kip in een broodje en schep er de fetasalade bij. Werk het geheel af met een lepel tzatziki.

Smakelijk.

