

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



KIPPENONDERBOUT MET GROENTEN IN PAPILOT



INGREDIËNTEN

- 4 kippenonderbout
- Olijfolie
- Boter
- 3 verschillende kleuren paprika
- 2 courgettes
- 1 ajuin
- Teentje gember
- Tros kerstomaten
- Paprikapoeder

BEREIDING

1. Scheur per onderbout een stuk zilverpapier af en doe olijfolie en een klontje boter op de bodem.
2. Leg daarbij telkens wat gesneden paprika, courgette, ajuin, gember en kerstomaten.
3. Wrijf de bouten in met olijfolie en paprikapoeder en leg ze in het zilverpapier.
4. Sluit het zilverpapier goed af door er een papillot van te maken.
5. Leg ze op de BBQ voor ongeveer 25 tot 30 minuten.
6. Haal de papillots van de BBQ en laat ze nog 10 minuten rusten.
7. Serveer de papillots met rijst.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

