

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

Recept



5 PERSONEN



30 MIN. MARINEREN

30 MIN. BEREIDEN

KLASSIEKE KIPBROCHETTE



INGREDIËNTEN

- 500 gram Gallux-kippenfiletblokjes
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 gele paprika, in blokjes gesneden
- 1 groene paprika, in blokjes gesneden
- 1 ui, in blokjes gesneden
- 10 houten spiesjes, vooraf geweekt in water om te voorkomen dat ze verbranden
- 3 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels citroensap
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel gedroogde basilicum

BEREIDING

1. Meng de olijfolie, knoflook, citroensap, paprikapoeder, oregano, tijm en basilicum in een kom voor de marinade.
2. Doe de blokjes kip in een andere kom en giet de marinade eroverheen. Zorg ervoor dat de kip gelijkmatig bedekt is met de marinade. Dek de kom af en laat de kip minstens 30 minuten tot 1 uur in de koelkast marineren.
3. Rijg de gemarineerde blokjes afwisselend met de paprika en ui op de houten spiesjes.
4. Verwarm de barbecue voor op middelhoog vuur.
5. Bestrijk de spiesjes lichtjes met olijfolie en bestrooi met zout en peper naar smaak.
6. Leg de spiesjes op de voorverwarmde barbecue en grill ze ongeveer 10-12 minuten. Draai de spiesjes regelmatig om tijdens het grillen.
7. Haal de spiesjes van de barbecue en serveer ze met eventueel wat gehakte verse kruiden, zoals peterselie of basilicum, voor extra smaak.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

