

31-5-2017

Kookavond

Kip op z'n Grieks

Nodig:

- 120 ml olijfolie
- 2 teentjes knoflook (fijn geperst)
- ½ el gehakte verse rozemarijn
- ½ el tijm
- ½ el gehakte verse oregano
- Sap van 2 citroenen
- 8 onder bouten van kip

Zo maak je het:

- Meng in een schaal de olijfolie, knoflook, rozemarijn, tijm, oregano en citroensap door elkaar.
- Leg de stukjes kip hierin en dek af met wat folie.
- Laat de kip in de koelkast minimaal 8u marineren.
- Verwarm de grillplaat voor op de hoogste stand.
- Vet de rooster van de BBQ lichtjes in met olie.
- Leg de kip op de grill en gooi de marinade weg.
- Grill de stukjes kip gedurende 15 min per kant, totdat het vocht dat uit de kip komt helder is.
- Kleinere stukjes kip zullen sneller klaar zijn.

Tip: serveer met plakjes tomaat, feta kaas en knoflookbrood.