

Ingrediënten voor 2 personen

500 gr kipfilet of kippendij
ontbeend 1 rode paprika 1 grote
ui, ½ el oregano gemalen zwarte
peper snuffje zeezout ½ tl
kaneelpoeder 2 teentjes knoflook,
geperst 1 t uienpoeder 1 t komijn
(djinten) 1 t paprikapoeder 1 t
korianderpoeder (ketoembar)
Vleugje chilipoeder Citroensap
van halve citroen Scheut Griekse
olijfolie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Grieks
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Grieks gegrilde kip souvlaki. Weekendhap!

Het was eventjes prachtig weer dus lekker op de Griekse tour dan maar. Dit is mijn eigen versie van Griekse kipspiesjes en Mmmm. Oh zo lekker. Als je bezig bent en het maakt dan ruikt je hele huis naar de zomer. Eet dit met een tzatziki dip, pita broodjes en een bonte (Griekse) salade. Genoeg voor 2 personen want je blijft er van smullen. Makkelijk en snel te maken en een echte leuke weekendhap.

Hulpmiddelen

Grillpan, koksmes, 4 in water geweekte houten satéprikkers, 2 rvs schaaltjes

Bereidingswijze

Snijd de kipfilets in grote brokken. Snijd paprika in vierkanten evenals de ui. Marineer de kipbrokken met alle kruiden en specerijen, olijfolie en citroensap. Laat deze dan minimaal 1 uur staan zodat die smaken kunnen intrekken. Week houten satéprikkers ondertussen in koud water. Prik dan gemarineerde kipbrokken erop met, afwisselend, ui en paprika. Neem een grillpan (of in de zomer de barbecue) en grill ze om en om mooi bruin en gaar. NOOIT vet of olie in een grillpan gebruiken en dan zit die heerlijke grillsmaak er aan. Ik zeg eet smakelijk want is erg lekker!

Serveertips

Lekker met bonte Griekse salade, pitabroodjes, frites, tomatenrijst en Tzatziki als lekkere dip.

