

GRIEKSE KIPSPIESJES

Hou je van BBQ en hou je van de Griekse Keuken????

Dan moet je deze spiesen echt eens gaan proberen.

De knoflook en oregano die in de marinade zitten geven je het gevoel alsof je op een warm Grieks eiland in de Middellandse Zee zit.

Benodigheden: voor 8 personen

1,5 kg kipfilet

Voor de marinade:

1,5 - 2 dl olijfolie of zonnebloemolie

5 knoflookteentjes, geperst

2 el oregano

1 tl dille

2 tl citroensap

1 tl paprikapoeder

1 rood pepertje, zeer fijngehakt (incl. zaadjes)

1 rode ui, zeer fijngehakt

Werkwijze:

Alle ingredienten voor de marinade goed mengen

De kipfilet in lange repen snijden.

De repen kipfilet losjes zigzaggend op de saté-prikkers doen. Ziet er zowat uit als een slang.

(op deze manier voorkom je dat er rauwe kipfilet tussen de stukjes in zit zonder dat deze extra lang hoeft te grillen)

Als alle kipfilet op de stokjes zit kunnen deze lekker gemarineerd worden

Zet de schaal in de koelkast en laat het zeker 8 uur marineren

(dit kan je dus heel goed een avond ervoor doen)

Af en toe de stokjes omkeren zodat alle kipfilet goed gemarineerd wordt

Op de BBQ grillen en klaar zijn die overheerlijke spiesen