WINEBIZZ
Excellent Wines

Gegrilde kip met citroen, tijm en olijfolie

Esporao Colheita White

4 personen - 20 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 50 ml olijfolie extra vergine
- 1.5 Citroen
- 4 tenen knoflook
- 5 g verse tijm
- 4 kipdijfilets
- 70 g Kalamata olijven
- 1 grillpan

BEREIDING

Snijd 1 citroen in plakjes en pers de resterende halve citroen uit.

Hak de knoflook fijn. Ris de blaadjes tijm van 2/3 van de takjes en meng met 25 ml olijfolie, de helft van het citroensap en de knoflook. Meng met de kip. Breng op smaak.

Verhit de grillpan en gril de plakjes citroen aan beide kanten. Haal uit de pan. Gril de kip in ca. 10 min. gaar. Leg op een schaal.

Verdeel er het citroensap, de rest van de olie, de plakjes citroen, takjes tijm en olijven over.

Tip! Maak er een hoofdgerecht van met een gemengde salade en aardappelen uit de oven. Ook lekker van de barbecue.