



Kip- & citroenspiesjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 citroenen
2 teentjes knoflook
2 takjes rozemarijn (fijngesneden)
olijfolie
zwarte peper
zout
2 kipfilets
12 blaadjes laurier (vers)

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de citroenen en leg ze met de snijkant op de barbecue. Laat ze mooi bruin worden. Pers ze uit in een kommetje en voeg 2 geperste teentjes knoflook, rozemarijn, olijfolie, peper en zout toe. Meng goed.
- 2.** Snij de kipfilets in stukken en meng ze met de marinade van gegrilde citroen. Laat 20 minuten staan.
- 3.** Rijk aan spiesjes met de laurierblaadjes ertussen en gril op de barbecue.