



Gegrilde kippenpiesjes met Libanese toets



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

600 gram kipfilets
2 citroenen
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel sesamzaadjes
1 theelepel gedroogde tijm
peper en zout
1 pak feta
1/2 komkommer (in kleine blokjes gesneden)
1 bosje bladpeterselie (of koriander)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kipfilet in langwerpige repen. Meng ze in een kom met het citroensap, de olijfolie, het komijnpoeder, de sesamzaadjes, de gedroogde tijm, peper en zout. Laat 30 minuten marineren en rijg de reepjes kip aan spiesjes.
- 2.** Gril ze aan beide kanten gaar op de barbecue en leg ze op een schaal.
- 3.** Werk af met verbrokkelde feta, blokjes komkommer en bladpeterselie of koriander.