



Gegrilde limoenkip met couscous



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kipfilets
2 limoenen (sap)
1 eetlepel olijfolie
3 takjes rozemarijn
2 kopjes couscous
2 kopjes groentebouillon
1 courgette (geraspt)
1 handvol muntblaadjes
zwarte peper van de molen
zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kipfilets in dunne plakjes. Besprenkel met limoensap en olijfolie. Dek af met rozemarijn. Zet 20 minuten in de koelkast.
- 2.** Maak de couscous: overgiet de couscous met groentebouillon en laat afkoelen. Roer de korrels los met een vork.
- 3.** Meng de courgette onder de couscous, samen met de muntblaadjes. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Verhit de grillpan. Breng de kip op smaak met veel peper en een beetje zout. Gril gaar. Serveer bij de couscous.