Gegrilde Kiproti met limoenboter

10 personen



Ingrediënten

- 5 st. Kiprôti
- 2 kg vastkokende aardappelen
- 200 g boter
- Zeste en sap van een halve limoen
- 300 g gemengde sla
- 3 pepermengeling
- 1 kfl paprikapoeder
- 1 sjalot
- Enkele takjes citroentijm en peterselie
- Scheutje witte wijnazijn
- Olijfolie
- Peper & zout

Bereiding

Wrijf de Kiprôti in met olijfolie en kruid met de 3 pepermengeling. Leg deze op de BBQ onder gesloten deksel gedurende ± 20 min. op 150°C.

Schil de aardappelen, snij ze in maantjes, kook ze even op in gezouten water en giet ze dan af. Laat ze afkoelen en vermeng met een scheutje olie, het paprikapoeder, peper en zout.
Leg de aardappelen in een vuurvaste schotel en bak deze in de BBQ onder deksel gedurende ± 25 min. Roer ze af en toe om.

Maak de boter mals met de handen. Voeg er de zeste en het sap van de limoen, de blaadjes van de citroentijm, de gehakte sjalot, de gehakte peterselie en peper en zout aan toe. Vermeng alles en smaak af. Smelt de boter.

Werk de salade af met een scheutje olijfolie en een scheutje witte wijnazijn.

Snij de Kiprôti in plakken. Schik alles op een bord en napeer met de gesmolten botermengeling.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be