



Gegrilde kipfilet met verse kruiden op zoutsteen gebakken



10 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 10 Gegrilde Kipfilets
- Peterselie
- Oregano
- Rozemarijn
- Tijm
- 4 teentjes verse look
- Peper
- 300 g gemengde salade
- Olijfolie

Bereiding

Maak een mengeling van de gehakte verse kruiden en voeg er de gehakte look aan toe.

Snij de Gegrilde Kipfilet in stukjes en vermeng met wat olijfolie en leg in de verse kruiden.

Steek de stukjes kipfilet op een spiesje.

Leg de zoutsteen op de BBQ van zodra je de BBQ aan steekt, zodat de zoutsteen geleidelijk aan kan opwarmen.

Bak de stukjes kip op de zoutsteen en kruid af met peper.

Serveer de gemengde salade en besprenkel met een goede olijfolie.

Serveer hier een stukje brood bij.

Meer lekkere recepten op Volys.be!