



Les plats principaux

Pain plat au poulet, cuit au BBQ

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 filet de poulet
4 cuillères à soupe de sauce barbecue
100 grammes de fromage (râpé)
1 oignon (rouge, en fines rondelles)
6 radis (en rondelles)
50 grammes de rucola
huile d'olive
poivre
sel

Voor de flatbreads

250 grammes de farine
1 cuillère à café de levure en poudre
1 cuillère à café origan séché
sel (pincée)
200 grammes de yaourt grec
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

Steek de barbecue aan. Maak de flatbreads door de bloem, het bakpoeder, de oregano en een snuifje zout te mengen. Voeg de yoghurt en olijfolie toe en kneed tot een soepel deeg. Voeg extra bloem toe als het deeg te plakkerig is. Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken, bol ze op en laat ze 15 minuten rusten onder een schone keukenhanddoek.

Bestrijk ondertussen de kipfilets met olijfolie en kruid met peper en zout. Bak ze indirect op de barbecue tot ze gaar zijn, keer regelmatig om. Snijd daarna de kip in plakjes.

Rol elk bolletje deeg uit tot een dunne ovale vorm, bestrijk met olijfolie en bak 2 à 3 minuten aan één kant indirect op de barbecue.

Keer de flatbreads om en bestrijk met de barbecuesaus. Bestrooi met de kaas en verdeel er de kippenplakjes en rode ui over. Sluit het deksel van de barbecue en laat de kaas kort smelten.

Werk de flatbreads af met plakjes radijs en rucola. Serveer meteen.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

