



Hoofdgerechten

Gegrilde kip met picco de gallo

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kip
1 tomaat
1 ui (groot)
handvol koriander (verse)
4 lente-uitjes
2 theelepels kippenkruiden
2 eetlepels olijfolie
1/2 gele paprika
1/2 groene paprika
1/2 rode paprika

Bereidingswijze

Ontvel de tomaat en snij het vruchtvlees in blokjes. Hak de ui grof. Hak de koriander fijn en snij de lente-uitjes in brede ringen. Snij de paprika's in reepjes en borstel ze in met olijfolie.

Wrijf de kipfilets in met de kippenkruiden en olijfolie. Bak ze ongeveer 6-7 minuten per kant op een warme barbecue. Leg er de reepjes paprika naast. Meng intussen de tomaat, ui, lente-ui en verse koriander onder elkaar. Snij de kip in plakjes en serveer er zowel de gegrilde als de rauwe groenten bij.

