



Hoofdgerechten

Kip in een jasje van spek met gorgonzola

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kip (borstfilets)
150 gram ontbijtspek
125 gram gorgonzola
1 handvol salieblaadjes
snuifje cayennepeper
raapzaadolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de kipfilets in de breedte in schuine plakjes en kruid met peper en zout. Snij de gorgonzola in plakjes.

Leg een plakje gorgonzola op een plakje kip en bedek het met een tweede plakje kip. Wikkel de kip in een plakje spek en steek er een prikker door.

Leg de kip ongeveer 20 minuten op de barbecue en keer ze regelmatig om. Hussel de blaadjes salie in wat olijfolie, leg ze in een aluminium schaaltje en zet even op de barbecue tot ze krokant beginnen te worden. Leg de stukjes kip op een schaal en werk af met de salieblaadjes. Strooi er wat cayennepeper over. Serveer met een fris slaatje en gebakken patatjes op de barbecue.

Keukenbenodigdheden

Cocktailprikkers
Barbecue

