



Hoofdgerechten

Kipfilets met gegrilde maïskolven en pittige zoete-aardappelwedges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kip (filet)
1 theelepel cayennepeper
2 sinaasappels (het sap)
2 lookteentjes (geperst)
snuifje kaneelpoeder
2 eetlepels honing
peper
zout

Voor de maïskolven

4 maïskolven
100 gram boter (op kamertemperatuur)
1 eetlepel limoenrasp (geraspte)
2 lookteentjes (geperst)
1 theelepel chilipoeder
2 eetlepels limoensap

Voor de aardappelwedges

4 zoete aardappelen
30 gram parmezaanse kaas (geraspte)
2 eetlepels bieslook (fijnggehakt)
4 eetlepels tijm (gedroogde)
3 theelepels paprikapoeder
1 theelepel cayennepeper
1 lookteentje (geperst)
olijfolie

Bereidingswijze

Meng het sinaasappelsap met de honing en de geperste look. Breng op smaak met het cayennepeper, kaneelpoeder en zout. Breng aan de kook en laat een beetje inkoken. Laat daarna wat afkoelen. Schep de

marinade onder de kipfilets. Laat minstens 2 uur afgedekt in de koelkast marineren.

Boen de zoete aardappelen schoon en dep droog met keukenpapier. Meng de gedroogde tijm, paprikapoeder, cayennepeper, geperste look en een scheutje olijfolie onder elkaar. Kruid met zout. Snij de zoete aardappelen in wedges en hussel met de kruidenolie. Bestrooi met de kaas en leg ze indirect op de barbecue. Keer ze regelmatig om. Ze zijn in ongeveer 30 minuten klaar.

Meng voor de maïskolven de look, limoensap en -rasp, en chilipoeder onder de boter. Kruid met peper en zout. Kook de maïskolven 10 minuten in kokend water. Laat uitlekken. Besmeer de maïskolven rijkelijk met de lookboter en wikkel ze in aluminiumfolie. Leg de pakketjes ongeveer 10 minuten op de barbecue.

Haal de kipfilets uit de marinade en dep droog. Bak de kipfilets indirect op de barbecue goudbruin en gaar. Keer regelmatig om en bestrijk ze regelmatig lichtjes met de marinade.

Snij de kipfilets in repen en serveer met de maïskolven en aardappelwedges. Werk de zoete aardappel nog af met de bieslook.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Aluminiumfolie

