



Mediterrane courgettesalade met gegrilde kip

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1½ el olijfolie + extra voor serveren
- 🍴 1 el honing verwarmd
- 🍴 ½ el tijm
- 🍴 ½ citroen bio, sap en rasp + extra partjes voor serveren
- 🍴 2 kipfilets à 125 g, in de lengte doormidden en in 2 stukken gesneden
- 🍴 1 courgette in de lengte gesneden, in lange plakjes
- 🍴 50 g rucola
- 🍴 knapperig brood, voor erbij

MATERIAAL: grill of bbq, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de grill op hoog vuur of maak de barbecue aan.
2. Meng de olie met de honing, tijm, citroenrasp en zout en peper.
3. Bestrijk de kip en de courgettes met het honingmengsel.
4. Gril de kip in 2 minuten per kant net gaar.
5. Schep op een bord en houd warm onder aluminiumfolie.
6. Gril de courgetteplakken 1½ minuut per kant.
7. Doe de courgette en rucola in een schaal.
8. Schep om met citroensap en wat olijfolie.
9. Serveer de salade met de kip erop en heel veel knapperig brood.

BRON: deliciousmagazine.nl

