

Gegrilde kippenpiesjes met paprika-yoghurt saus

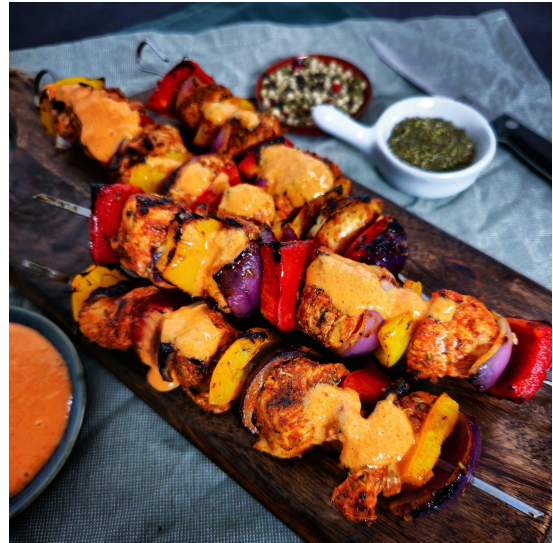
4 personen

50 minuten

Verse Belgische kipfilet, een heerlijke marinade en een frisse yoghurtsaus, dat kan niet slecht zijn! Zeker wanneer je die marinade 100% hebt gemaakt én gegrilde paprika's hebt verwerkt in de yoghurtsaus! Da's pas scoren bij je gasten! Heel lekker met koude couscous en wat knapperige groentjes, of met een tomatenslaatje en aardappelsalade, alles kan...

INGREDIËNTEN VOOR 4 kipfilets:

- 4 kipfilets
- 2 rode uien
- 3 grote rode paprika's
- 1 grote gele paprika
- 200 ml Griekse yoghurt
- 1 teentje look, ongepeld
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- 2 eetlepels provençaalse kruiden
- 1 theelepel kardemom poeder
- 2 theelepels lookpoeder
- 1 citroen
- olijfolie
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Als je houten saté stokjes gebruikt: leg ze nu in een bakje met water, zo verbranden ze straks niet op de barbecue!
2. Bereid je bbq voor met een directe en een indirecte zone. Dat wil zeggen: de helft van je rooster boven hete kolen, de andere helft zonder kolen eronder.
3. Leg 2 rode paprika's en het teentje look op de rooster boven de hete kolen. Ze mogen langs alle kanten volledig zwart geblakerd worden! Draai ze regelmatig om. Wanneer ze overal mooi zwart zijn doe je ze in een pot met deksel, of in een afgesloten ziplock zak. Zet opzij.

4. Snij de rode uien, 1 rode en 1 gele paprika in schijfjes van 3 à 4 cm, voor op de spiesjes. Zet opzij
5. Snij de kipfilets in blokjes van 3 à 4 centimeter en doe ze in een ruime mengkom.
6. Meng alle droge kruiden met het sap van 1 citroen en 8 eetlepels olijfolie tot 1 mengsel. Doe deze marinade bij de blokjes kip en meng alles goed door elkaar.
7. Maak nu je spiesjes: Wissel elk stukje kip af met telkens rode ui en gele paprika, en erna rode ui en rode paprika. Maak spiesjes van 4 à 5 kippenblokjes, afhankelijk van de lengte van je stokjes. Zet de spiesjes even in de koelkast.
8. Ondertussen kunnen we verder met de gegrilde paprika's. Je zou nu normaal heel makkelijk het vel van de paprika's kunnen halen. Verwijder ook de witte delen en de zaadjes. Haal de pel van het teentje look en mix deze samen met de schoongemaakte gegrilde paprika's en de yoghurt tot 1 gladde saus. Zet de saus in de koelkast.
9. Grill de spiesjes eerst boven de hete kolen, voor dat mooie barbecue korstje. Draai ze niet te snel om, want dan blijven ze plakken aan je rooster. Wanneer je alle kanten mooi heb aangekorst leg je de spiesjes weg van de hete kolen dat ze rustig kunnen verder garen op een matige temperatuur. Snij gerust een blokje open (zonder dit van het stokje te halen) om de gaarheid te controleren.
10. Serveer met de heerlijk frisse paprika-yoghurt saus!

Smakelijk!