



Kip gemarineerd in yoghurt & yoghurtdressing



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de kip:

4 kipfilets
200 gram volle yoghurt
1 theelepel gerookt paprikapoeder
1 citroen (sap)
peper en zout

Voor de yoghurtdressing:

200 gram volle Griekse yoghurt
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
1 limoen (sap)
1 theelepel komijnpoeder
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kipfilets in stukken en meng in een kom met de yoghurt, het paprikapoeder, het citroensap, peper en zout. Laat afgedekt in de koelkast staan, minstens 1 en maximaal 6 uur.
- 2.** Dep de kip droog en gril op de barbecue.
- 3.** Meng voor de yoghurtdressing alle ingrediënten in een kom. Serveer bij de kip.