

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



4 PERSONEN



30 MIN.

KIPFILET OP GRIEKSE WIJZE



INGREDIËNTEN

- 4 Gallux-kipfilets
- Olijfolie
- 3 tenen look
- 3 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 1 eetlepel oregano
- 1 theelepel komijn
- Peper en zout
- 1 pot Griekse yoghurt
- 1 bundel dille
- 1 citroen
- 1 komkommer

BEREIDING

1. Kerf ruitjes in de kipfilets.
2. Marineer de filets met de olijfolie, look, oregano, tijm, laurier, komijn, peper en zout voor minimaal 4 uur.
3. Bak de kip in de pan gedurende 20 minuten. Smeer na elke keer dat je de kip draait, nogmaals in met de marinade.
4. Meng ondertussen de Griekse yoghurt met de dille, citroensap, gesneden komkommer, peper en zout.
5. Serveer de kipfilet met de inkerving naar boven samen met de Griekse dressing.
6. Werk deze maaltijd eventueel af met een aardappelsalade.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

