




Kipspies met spek

-  Bereiden in: bbq
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 kip filets
- 8 plakjes ontbijtspek
- 1 el olijfolie
- 1 snufje peper
- Eventueel: 8 (tros-)cherrytomaatjes
- 8 minichampignons
- 8 blaadjes basilicum
- 60 g rode pesto

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Kipspies met spek

Bereiding

- 1 Snij de kipfilets in 8 stukken, over naar eigen idee groter of kleiner.
- 2 Kruidt het vlees met peper en zout
- 3 Bedek, des gewenst, met een basilicum blaadje
- 4 Bekleed met de ontbijt spek of katenspek.
- 5 Rijg de kip aan de prikkers. Rijg aan elk stokje een tomaatje en een champignon mee. Bewaar de spiesjes eventueel afgedekt in de koelkast.
- 6 Steek de barbecue aan. Bestrijk ze met de olijfolie. Rooster op de hete barbecue de spiesjes in 10-12 min. goudbruin en gaar. Serveer met een schaalje pesto.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten