

Kipfilet op z'n Grieks


60 minuten

4 personen

Een heerlijk fris lente of zomer gerecht! Sappige Belgische kipfilet met een Griekse twist. Heerlijk met een eenvoudige Griekse salade, en die maak je zelf, of koop je bij ons in de winkel natuurlijk, dagvers voor jou gemaakt! Je kan dit gerecht perfect op je kamado maken. Heb je een open barbecue of geen barbecue dan doe je de trage garing in de oven en het afgrillen boven de hete kolen of in een hete (grill)pan!



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 'La Belle Flamande' kipfilets
- een 200 gram Kalamata olijven zonder pit
- 1 rode ui
- 1 rode puntpaprika
- 1 oranje paprika
- 400 gram honingtomaatjes
- ½ komkommer
- 300 gram feta kaas
- 100 gram veldsla
- 20 gram verse bieslook
- 2 limoenen
- rode wijnazijn
- vloeibare honing
- gedroogde oregano
- 1 pakje Evlier kipkruiden (kan je gratis vragen bij je kipfilets!)
- goede olijfolie
- peper en zout

BEREIDING:

1. Neem een kommetje en meng 6 eetlepels olijfolie met het sap van 2 limoenen, 1 eetlepel rode wijnazijn, 2 eetlepels vloeibare honing, 2 eetlepels gedroogde oregano en een pakje Evlier kipkruiden. Meng alles goed door elkaar.
2. Neem een ziplock zakje waarin de 4 kipfilet inpassen. Doe ze erin en voeg de marinade toe. Sluit het zakje en masseer de marinade goed in de kipfilets. Zet minstens 1 uur in de koelkast, maar dat mag zeker ook meerdere uren zijn!

3. Maak je kamado of barbecue met deksel klaar voor indirect grillen. Mik op een barbecue temperatuur van ongeveer 120 graden (dit kan je ook in de oven doen).
4. Wanneer de barbecue de juiste temperatuur heeft bereikt, leg je een stukje bakpapier op de rooster. Leg de kipfilets erop en gaar ze tot een kerntemperatuur van 70 graden. Draai ze af en toe om. Reken hiervoor 45 tot 60 minuten!
5. Ondertussen maken we de Griekse salade. Neem een grote mengkom en doe daar de veldsla in.
6. Snij de honingtomaatjes in 2 en doe in de kom.
7. Pel en snij de rode ui in fijne halve ringen
8. Maak de paprika's schoon, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snij in reepjes, doe mee in de kom.
9. Doe ook de Kalamata olijven in de salade.
10. Snij de komkommer in halve schijfjes en doe mee in de kom.
11. Verbrokkel de feta kaas en meng de salade goed door elkaar.
12. Snipper $\frac{3}{4}$ van de verse bieslook fijn en strooi over de salade.
13. Zet de salade in de koelkast, de olijfolie en kruiden doen we er à la minute op.
14. Meng 3 eetlepels olijfolie met de overgebleven gesnipperde bieslook en zet opzij.
15. Wanneer de kipfilets hun kerntemperatuur van 70 graden hebben bereikt haal je ze van je barbecue en laat je ze onafgedekt rusten. Ondertussen stook je je barbecue goed heet voor direct grillen, boven de hete kolen dus!
16. Geef de kipfilets langs beide zijden mooie grill streepjes, dit lukt trouwens het beste op een heet gietijzeren rooster.
17. Meng 2 eetlepels olijfolie en wat peper en zout door de Griekse sla.
18. Presenteer de kipfilet op een bedje van Griekse sla, bestrijk de kipfilet met de bieslookolie.

Smakelijk!