



Zonnige kipspiesjes met groenten



Ingredienten voor 2 Personen

2	Kipfilets
teentje	Knoflook
2 eetlepels	Olijfolie
1 eetlepel	Honing
75 ml	Witte wijn
	Peper
	Zout
1/2	Paprika
1/4	Courgette
50 g	Champignons
1/2	Ui

Bereiding

1. Snijd de kipfilet in blokjes en pers de knoflook.
2. Meng de olijfolie met de honing, witte wijn en knoflook en kruid af met peper en zout. Leg de kipblokjes in de marinade en zet gedurende 30 minuten in de koelkast.
3. Was ondertussen de paprika en courgette en schrob de champignons. Snijd de paprika en ui in stukjes en de courgette in schijfjes.
4. Rijk de kipstukjes afwisselend met de paprika, ui courgette en hele champignons op satéprikkers.
5. Grill de kipspiesjes aan elke kant 3 à 5 minuten op de barbecue.