



Tortilla's

met gegrilde kip

Ingrediënten (voor 5 wraps)

4 kippendijtes
1 rode ui
2 teentjes knoflook, fijnggehakt
0,5 cm gember, geraspt
0,5 rode peper, in dunne ringen
augurkensap
handvol cherrytomaatjes
kwart komkommer
gerookte paprikapoeder
citroenrasp
geroosterde uitjes
zout en peper
olijfolie

Benodigdheden

Campingaz Party Grill 400
Satéprikkers

- 1 Doe een flinke scheut augurkensap in een bakje en meng hier de gesneden cherrytomaatjes, komkommer en rode ui door.
- 2 Voeg voor de kipmarinade ruim olijfolie toe aan de wokpan en doe de rode peper, knoflook en gember erbij. Breng op smaak met zout en peper. Voor wat extra smaak kun je nog een mespuntje geroekte paprikapoeder toevoegen.
- 3 Snijd ondertussen de kippendijtes in smalle reepjes. Voeg de marinade toe aan de kippendijtes en laat dit +/- 30 minuten intrekken.
- 4 Verwarm ondertussen de grill.
- 5 Maak het grillen makkelijker door een satéprikker te nemen en rijg er de gemarineerde kip aan. Herhaal dit met andere satéprikkers tot de kip op is.
- 6 Leg de satéprikkers op de grill en na zo'n 20 minuutjes grillen is de kip gaar.
- 7 Leg na de kip de tortilla wraps kort op de grill.
- 8 Beleg de wraps vervolgens met een blaadje sla, de gemarineerde groente en de kip.
- 9 Serveer eventueel met citroenrasp, chilisaus en geroosterde uitjes voor extra smaak!