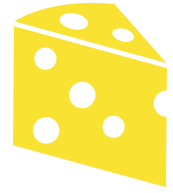


BBQ KIPSPIESJES

met prosciutto en Appenzeller



Recept :

1. Snijd de kipfilets overlangs in vieren;
 2. Snijd de plakjes Appenzeller overlangs in tweeën;
 3. Snijd de plakjes ham overlangs in tweeën;
 4. Smeer de kip in met één eetlepel olijfolie en wat zout;
 5. Rijg de kipreepjes op spiesjes en grill 6 à 8 minuten op de barbecue;
 6. Leg op elk kipreepje een plakje Appenzeller en een blaadje salie;
 7. Wikkel ze in de rauwe ham en breng op smaak met peper;
 8. Bekleed de barbecue met aluminiumfolie;
 9. Leg de spiesjes op de aluminiumfolie en bestrijk met de resterende olijfolie;
 10. Gaar de spiesjes verder gedurende 5 à 7 minuten, als het even kan met een gesloten deksel.
- Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Twee
KIPFILETS
- Twee eetlepels
OLIJFOLIE
- Vier plakjes
APPENZELLER
- Acht
SALIEBLAADJES
- Vier plakjes
ARDENNER HAM

Tips :

- Wil je een minder pittige versie maken?
Ga dan voor Gruyère en Coburger ham.

