



Kleurrijke Kip-Groentenspies met Bonensalade

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Spanje (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten + 1 uur marineren

Ingrediënten:

- **1 limoen**
- **4 eetlepels olijfolie**
- **400 gram kippendijfilet**
- **2 teentjes knoflook**
- **1 theelepel paprikapoeder**
- **15 gram platte peterselie**
- **4 stengels bleekselderij**
- **200 gram kidneybonen uit blik**
- **200 gram cannellini bonen uit blik**
- **1 gele paprika**
- **1 rode ui**
- **250 gram cherrytomaatjes**
- **peper en zout**
- **1-2 extra vierge olijfolie**

Bereiding:

- Boen de limoen schoon en rasp de groene schil boven een kom. Pers de helft van de limoen erboven uit en voeg de zonnebloemolie toe.
- Snijd de kippendijfilet in blokjes van circa 3 centimeter. Snijd de knoflook fijn en voeg deze samen met het paprikapoeder aan de marinade toe. Schep de kip erdoor en breng op smaak met peper en zout. Dek de kom af en laat de kip minimaal 1 uur in de koelkast marineren.
- Richt ondertussen de BBQ in voor direct grillen op 180 °C.
- Hak de peterselie grof. Snijd de bleekselderij in stukjes van circa 1 centimeter. Giet de kidney- en cannellini bonen af, spoel ze onder koud stromend water en laat goed uitlekken.
- Meng de bleekselderij, bonen en de helft van de peterselie door elkaar. Voeg het resterende limoensap en de extra vierge olijfolie toe. Breng de salade op smaak met peper en zout en schep alles goed door elkaar.
- Snijd de paprika en rode ui in stukken van circa 3 centimeter. Rijg de gemarineerde kip, paprika, rode ui en cherrytomaatjes om en om aan de spiesen. Bestrijk de spiesen met de overgebleven marinade.
- Gril de spiesen in circa 10 minuten rondom gaar op de BBQ. Keer ze regelmatig, zodat de kip mooi gelijkmatig gaart en de groenten licht beginnen te kleuren.
- Serveer de kleurrijke kip-groentenspiesen met de frisse bonensalade en garneer met de resterende peterselie.

iBuen provecho!