

Ingrediënten

- 6 kipfilets
- 1 theelepel komijnpoeder
- sap van 1 of 2 limoenen
- versgemalen peper
- olie

Bereiding

Haal de oneffenheden uit de kipfilet en bestrooi met komijn, limoensap en peper

Rooster ca 5 - 8 minuten per kant op de barbeque totdat de kip gaar is.

Licht blijven insmeren met olie om verschroeien te voorkomen.

Opdienen met kruidenboter maar dan aangemaakt met limoensap i.p.v. citroen.