

KIPPENBILLEN MET PEPER-CITROENBOTER OP DE BBQ

SEPT 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Kippenbillen
		Olijfolie of andere
		Kippenkruiden
200	gr	Boter – op kamertemperatuur
1	el	Zwarte peperbolletjes – of “steakpeper”
1	st	Citroen
3	takjes	Tijm
1	st	Kropsla
1	Kg	Tomaat
1	st	Ui
1	scheut	Dragonazijn (of evt wijnazijn)
		Enkele blaadjes basilicum (of wat uit de diepvries)

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Wrijf 4 kippenbillen in met wat olijfolie en dan met kippenkruiden.

Grill de kippenbouten op de hete BBQ (of op een grillpan) gedurende ong. 20 minuten per kant.

Zet 200 gr echte boter op kamertemperatuur klaar.

Doe 1 el zwarte peperbolletjes in de vijzel – kneus ze en voeg ze bij de boter.

Of gebruik “steakpeper”.

Rasp er een deel van een citroenschil bij, pers dan de citroen uit en doe het sap ook bij de boter.

Rist de blaadjes van 3 takjes tijm en snij fijn. Doe dit samen met een snuif grof zout bij de boter en meng alles goed door elkaar. Zet in de koelkast.

Maak ondertussen een slaatje van tomaat, kropsla, een scheut dragonazijn (of wijnazijn), een scheut olie en een paar blaadjes basilicum (evt uit de diepvries)

Controleer of de kip gaar is.

Prik er in met een satéprikker en komt er nog rood vocht uit moet het nog even bakken.

Schik de kip op een schaal en schep er de boter op dan kan die over de kip smelten.

Geef er de sla bij en eventueel nog een stukje brood.

=====