



Elvea, een feest uit Italië

barbecuesaus, kipbrochette en courgettesalade



Ingredienten voor Personen

400 g	kip (bij voorkeur dijen zonder been)
1 eetlepel	roomboter
0,50 eetlepels	gerookt paprikapoeder
3 eetlepels	whiskey
5 eetlepels	water
1	courgette
1	citroen
2 eetlepels	olijfolie
1	rode ajuin
3 eetlepels	bruine suiker
0,50 eetlepels	Lookpoeder
0,50 eetlepels	chilipepers
3 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
	kippenkruiden
kleine blokjes	feta
2 eetlepels	honing
	basilicum, fijngehakt

Bereiding

Doe de suiker in een steelpannetje samen met een eetlepel water.

Laat dit op een zacht vuurtje karameliseren. Voeg de boter toe samen met de kruiden.

Haal even van het vuur en roer er vervolgens het ELVEA tomatenconcentraat door en blus met de whiskey.

Doe er nog 4 eetlepels water bij, kruid met zout en peper en laat op een zacht vuurtje doorkoken.

Laat afkoelen.

Snij de kip in blokjes, leg ze in een kom en voeg een paar lepels van de saus toe. Laat de kip bij voorkeur 2 uur marinieren in de koelkast. Haal een halfuur voor het serveren uit de koelkast en kruid bij met kippenkruiden.

Snijd de courgette in lange, fijne slierten. Bij voorkeur gebruik je een mandoline. Heb je dat niet, snijd de courgette dan in fijne schijfjes.

Kruid met peper en zout.





Elvea, een feest uit Italië

Meng het citroensap met de olijfolie en de honing tot een lekkere dressing. Snijd de ui en een paar blaadjes basilicum fijn.

Week de brochette stokjes even in water als je die op de BBQ klaarmaakt. Je kan de kip ook in de grillpan klaarmaken natuurlijk.

Bak de kip krokant en gaar. Serveer de salade met de dressing, werk af met feta. Zet er ook een potje van de heerlijke BBQ saus bij.

Recept info: The Messy Chef - www.themessychef.be

