



BBQ Recept - Gevulde Kipfilet - By Ralph de Kok



Benodigheden:

Kipfilets
Bakje Boursin
Zongedroogde tomaatjes (op olie)
Bakje vegetarisch gerookte spekblokjes (Vivera)
Verse basicilumblaadjes
Versgemalen zwarte peper
Zout

Bereidingswijze:

1. Steek de BBQ aan en richt de barbecue in voor een indirecte bereidingswijze.
2. Zorg door met de luchttoevoer te spelen voor een temperatuur van ongeveer 180 graden.
3. Snijd de kipfilets horizontaal net niet helemaal door en klap ze open.
4. Bestrooi de kip aan beide zijden met peper en zout.
5. Bestrijk de binnenkant van de kipfilets rijkelijk met de roomkaas.
6. Leg een paar basilicumblaadjes en wat zongedroogde tomaatjes op de kip en strooi er wat plantaardige spekjes over.
7. Klap het vlees dicht en steek eventueel vast met een houten prikker.
8. Gaar de gevulde kipfilets ongeveer 25 minuten in het midden van het barbecuerooster, met gesloten deksel.