

## GEGRILDE GRIEKSE KIPFILET MET ROMIGE FETA



Wat heb je nodig? Voor 4 personen

olijfolie om te besprenkelen | 2 el platte peterselie, grof gehakt | 2 el munt, grof gehakt

Voor de marinade:

4 kipfilets van 200 g elk, overdwars gehalveerd | 60 ml rode wijnazijn | 2 tl zout | 1 tl vers gemalen zwarte peper | 0.25 tl cayennepeper | 0.50 tl gedroogde tijm | 0.5 tl gedroogde oregano | 0.5 tl gedroogde rozemarijn | 0.5 tl knoflookpoeder | 60 ml olijfolie

Voor de feta:

245 g natuurlijke Griekse yoghurt | 200 g schapenfeta | 1 tl knoflook, fijngehakt | 1 el verse munt, fijngehakt | 1 tl citroenrasp

Hoe maak je het? Meng alle ingrediënten voor de marinade, dek af met huishoudfolie en laat een uurtje of twee, drie in de koelkast marinieren.

Meng alle ingrediënten voor de feta met een mixer tot glad en luchtig, dek af met huishoudfolie en zet koel weg tot gebruik.

Haal de kip uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

Verhit ondertussen een barbecue of grillpan tot heet en grilleer de kip met aanhangende marinade aan beide kanten, ongeveer 4 minuten per kant maar hou het in de gaten. Als je een vleesthermometer hebt gebruik hem dan: 65°C kerntemperatuur en dan is de kip gaar. Haal van de grill en laat een paar minuten onder aluminiumfolie rusten. Trancheer de kip daarna in plakken.

Verdeel de feta over een grote schaal en leg daar de kip op. Bestrooi met munt en peterselie en besprenkel met olijfolie.