



GRIEKSE TAPAS

Dit gerecht kan je volledig op voorhand maken, waardoor het ideaal is wanneer je bezoek verwacht. Alle elementen kunnen volledig geprepareerd in de koelkast klaarstaan, enkel de satés moeten onmiddellijk opgediend worden. Nodig voor een groot gezin (dus halveer gerust), of een gewoon gezin dat een klein gezin ontvangt.

INGREDIENTEN

- 1 kg kipfilet
- 500 gram couscous
- 1 komkommer
- 1 blok feta (meer mag altijd)
- Volle yoghurt (skyr kan ook)
- Mayonaise (kan je uiteraard ook zelf maken)
- Kippenbouillon (1 blokje is voldoende)
- Aardappelzetmeel
- Worcestersaus
- Kippenkruiden
- Citroensap (mag uit een potje)
- Muntblaadjes (uit de tuin is altijd beter)



Stap 1: Marineer de kip. Hiervoor snijd je de kip in blokjes, voeg kippenkruiden, een stevige scheut worchestersaus toe en bestrooi rijkelijk met aardappelzetmeel. Meng goed en zet in de koelkast.

Stap 2: Bereid de couscous zoals op de verpakking vermeld. Meestal is dit laten wellen in kokend water. Voeg hier het blokje kippenbouillon aan toe. Laat het daarna snel afkoelen, door het geheel uit te spreiden in een glazen schotel. Eventueel voeg je hier een scheutje zonnebloemolie aan toe tegen het kleven.

Stap 3: Snijd de komkommer in kleine blokjes (kwartjes) en de feta ook (een dikke plak overlangs doorsnijden). Meng dit onder de afgekoelde couscous, voeg fijngesnipperde munt en citroensap toe. Meng goed en proef af en toe tot het op jouw smaak is. Zet deze schotel weer in de koelkast.

Stap 4: Maak de yoghurt dressing: meng 1 eetlepel mayonaise, 2 lepels yoghurt, gesnipperde munt, beetje zout en citroensap. Ik snipper er soms wat verse basilicum onder. Zet ook dit in de koelkast.

Stap 5: Rijg de kippenblokjes op satéstokjes en bak tussen de grill (of in de pan, of op de barbecue).

Tip van Jonathan:

Voeg de kruiden (munt, citroensap, zout,...) beetje bij beetje toe, het kan snel te veel zijn!

Extra's: Als je het een beetje tapas-achtig wil maken, zet er dan nog een kommetje olijfs bij, een kommetje kerstomaatjes en mozzarella bolletjes passen zeker ook! Misschien vind je in de koelkast nog wel een overschotje van iets dat opgemaakt kan worden.

Ann Van der Flaas