

Gemarineerde kipfilet thijm/citroen

Ingrediënten

- 8 kipfilets
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels mosterd
- 1 eetlepel thijmblaadjes
- 1 theelepel citroenschilletjes
- 2 eetlepels citroensap

Werkwijze

1. Meng de olijfolie, de mosterd, de thijmblaadjes, de citroenschilletjes en de citroensap door elkaar.
2. Leg de kipfilets in de marinade gedurende drie uur.
3. Klaar voor de barbecue!