

Gegrilde sumakkip met perzik-couscoussalade

Sumak geeft deze kip een frisse, lichtzure smaak die goed past bij warme dagen. Met de perzik-couscoussalade erbij zet je een kleurrijke maaltijd op tafel.



Ingrediënten

- **6 kipdijfilets** Kip
- **2 tl** Sumak
- **2 teentjes** Knoflook
- **2 el** Olijfolie
- Zout en peper
- **150 g** Couscous
- **1 kleine rode ui** Rode ui
- **1 bio citroen** Citroen
- Munt en peterselie
- **50 g** Pijnboompitten
- **3 rijpe perziken** Perziken
- **50 g** Rucola

Bereidingswijze

- 1 Meng de kip met de sumak, de knoflook, de olijfolie en een snufje zout. Laat marineren terwijl je de salade maakt.
- 2 Doe de couscous in een hittebestendige kom, schenk 250 ml kokend water eroverheen (of zoveel dat de couscous net onderstaat), dek af met een theedoek en laat ca. 5 minuten wellen.
- 3 Maak los met een vork en roer de rode ui, de citroenschil, het -sap, de kruiden, zout en peper erdoorheen.
- 4 Verhit een grill- of koekenpan op middelhoog vuur en rooster de pijnboompitten in een paar minuten goudkleurig erin. Doe ze in een kommetje en laat afkoelen.
- 5 Bestrijk de perzikpartjes licht met wat olijfolie en bak met de snijzijde naar beneden 2-3 minuten, tot er grillstrepen op staan en de perzik wat zachter is. Houd apart.
- 6 Bak in dezelfde pan de kipdijfilets 8-10 minuten per zijde, tot ze helemaal gaar zijn en er grillstrepen op staan.

Toegevoegd door Matthieu | Bron:

<https://www.foodiesmagazine.nl/recepten/gegrilde-sumakkip-met-perzik-couscoussalade/>