



## Gegrilde kippendijen met citroen

*Malse kippendijen gemarineerd in citroen, look en kruiden, daarna knapperig gegrild. Fris, sappig en licht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 8 kippendijen zonder been
- 2 citroenen
- 4 teentjes look
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel paprikapoeder
- zout en peper
- verse peterselie

## Bereidingswijze

---

1. Meng in een kom het sap van 1,5 citroen, de fijngeperste look, olijfolie, oregano, paprikapoeder, zout en peper.
2. Leg de kippendijen in de marinade en laat minstens 30 minuten intrekken, liefst langer in de koelkast.
3. Verhit een grillpan of grill op hoog vuur. Laat de dijnen goed uitlekken.
4. Grill de kippendijen 8 à 10 minuten per kant tot ze mooi gekleurd zijn en volledig gaar.
5. Knijp de resterende halve citroen erover uit en bestrooi met peterselie.
6. Serveer met gegrilde groenten of een frisse komkommersalade.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)