

## Gevulde kipfilet

### Ingrediënten:

- 4 kipfilet
- 4 plakjes rauwe ham
- bakje kruidenkaas
- 8 basilicumblaadjes
- rub:
  - 1 tl paprikapoeder
  - 1 tl knoflookpoeder
  - 1 tl uienpoeder
  - peper en zout naar smaak
- BBQ Saus (Sweet Cola Barbecue Saus)

### Bereidingswijze:

Snij de kipfilet open met een scherp mes (zodat je ze open kan klappen) en smeer de binnen en buitenkant in met de rub, Klap de kipfilet open en smeer 1 helft ruim in met kruidenkaas, leg hier bovenop een plakje rauwe ham en vervolgens 2 blaadjes basilicum.

Klap de kipfilet dicht en leg op indirect vuur op de BBQ (220 graden) met gesloten deksel. Smeer na 15 minuten de kipfilet in met de [BBQ Saus](#) en draai deze om en smeer de andere kant ook in de BBQ Saus. Na ongeveer 30 minuten is de kipfilet klaar.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter