**Margaritakip met Zwarte Bonensalsa**

Voor 6 personen

**Ingrediënten:**

6 kippenborstfilets

80ml tequila

250ml limoensap

220g gedroogde zwarte bonen

80ml olijfolie

1 tl honing

1 teen knoflook, geperst

1 blik (440 g) maïs, uitgelekt

1 rode ui, fijngehakt

15g verse koriander, gehakt

**Bereidingswijze:**

Leg de kip in een schaal (niet van metaal) en giet het mengsel van

tequila en 170 ml van het limoensap erover. Zet hem 2-4 uur in de

koelkast. Draai de kip af en toe om. Breng de bonen in een pan water aan de kook. Zet de pan van het vuur en laat hem 1 uur staan. Laat de bonen uitlekken en spoel ze goed. Doe ze terug in de pan met schoon water, breng ze aan de kook en laat ze 1 uur zacht koken, of totdat ze zacht zijn. Doe het resterende limoensap, de olie, honing en knoflook in

een afsluitbare kan en schud de ingrediënten goed door elkaar. Laat de bonen uitlekken en afkoelen. Leg ze samen met de maïs en de koriander in

een kom. Giet de dressing erover en schud alles goed door elkaar. Verhit een lichtgeoliede barbecue of grillpan. Haal de kip uit de marinade en bak beide kanten 4-5 minuten. Serveer de kip met de zwarte bonensalsa.