

YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL



HELE KIP OP DE CHICKEN SITTER

Ingrediënten:

1 kip
neutrale olie
1 el EldurApi kipkruiden
4 cm gember
2 tenenknoflook
1 bosje koriander
100 ml kippenbouillon

Benodigdheden:

Kamado
hitteschild
pro set
chicken sitter
kom
rasp
houten snijplank

Kamado set up:

indirecte hitte

Dep de kip droog en masseer in met een scheutje olie. Verdeel de kipkruiden over de kip.

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Plaats het hitteschild op de Kamado en leg het standaard rooster erin. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 190 °C.

Rasp de gember en knoflook fijn. Hak de koriander fijn en voeg dit alles toe aan de bouillon.

Voeg de bouillon toe aan de Chicken Sitter en plaats de kip erop.

Check de kip na een uur: de kerntemperatuur moet 73 °C zijn. Haal de kip van de Kamado en laat 5 minuten rusten. Serveer met bijvoorbeeld aardappeltjes en wat groente.