



KIP VAN HET SPIT

BY GRILLTIMSTER

Ingrediënten:

1 hele kip (ca. 1,4 kg)
1 courgette
2 rode uien
1 bol knoflook
250 g krielaardappelen
3 paprika's (verschillende
kleuren)
Handje kerstomaten (goede
kwaliteit)
Olijfolie
EldurApi Chicken Herbs

Benodigdheden:

Marabu
Rotisserie spit
Drippan
Hitteschild
Aluminiumfolie

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan verwarm je YAKI-NIKU® Kamado naar 180°C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats vervolgens je hitteschild in de Kamado.

Was de groenten en snijd alles grof: de courgette, paprika's, rode uien, en halveer de krieltjes.

Snijd de knoflook doormidden (horizontaal) en druk de tenen wat los.

Doe alles in een grote schaal, voeg de rozemarijn en tijm toe, besprenkel royaal met olijfolie en meng goed.

Leg de groenten onder in een lekbak die onder het spit past – zo vang je niet alleen de sappen op, maar geef je ze ook die heerlijke BBQ-smokey flavor mee.

Wrijf de kip in met olijfolie en kruid 'm stevig aan alle kanten met de EldurApi Chicken Herbs.

Kamado set up:

indirecte hitte, hittedschild

Bevestig de kip stevig aan het rotisserie spit, zorg dat ze goed gebalanceerd is voor gelijkmatig garen.

Zet de drippan met groenten onder het spit op het hittedschild en laat de kip rustig draaien boven de groenten.

Het vet van de kip drupt op de groenten – extra smaak gegarandeerd!

Laat de kip draaien tot ze een kerntemperatuur van 70°C bereikt (ongeveer 1 à 1,5 uur).

Haal het spit van de kamado, zet de groenten apart en verwijder het hittedschild.

Laat de kip nog zo'n 5 minuten boven de gloeiende kolen draaien voor een heerlijke krokante korst / huid.

Haal de kip van het spit en laat haar 10 minuutjes rusten onder aluminiumfolie voor je aansnijdt. Zo blijven de sappen mooi in het vlees.

Serveer de sappige kip met de gegrilde groenten uit de lekbak. Alles doordrenkt met rooksmak, kruiden en kippenvet – pure BBQ-magie.