



KIPDIJFILET VAN HET SPIT

TURKS BROOD

Ingrediënten:

Kipdijfilet
EldurApi Chicken Herbs
Vers Turks brood
Sla
Tomaat
Komkommer
500 gr Griekse Yoghurt
6 teentjes knoflook
1 halve fijn gesneden citroen
165 g mayonaise
2 el ketchup
1 el mosterd
1 fijn gesneden rode paprika
1 geraspte sjalot
1 tl paprikapoeder
Verse peterselie
Olijfolie
Peper

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 200 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats vervolgens de Pizzamond tussen je Kamado.

Was de groenten en snijd de sla, tomaat en komkommer in schijfjes.

Voeg eventueel nog wat zout en peper/ sladressing toe.

Leg de kipdijfilet stukken op een houten snijplank en strooi wat EldurApi Chicken Herbs kruiden over de kip. Masseer de kruiden vervolgens goed over de kip zodat de kruiden verdeeld zijn.

Leg de kipdijfilet stukken vervolgens in de Rotisserie mand en sluit deze af.

Haal de spit door de mand heen en bevestig vervolgens de motor van de Rotisserie spit aan de linker kant van de Pizzamond. Zorg ervoor dat de stekker van de motor alvast in het

Zout

Benodigheden:

Rotisserie spit

Rotisserie mand

Pizzamond

Vuurvaste handschoenen

Pan

Kamado set up:

directe hitte, Pizzamond, Rotisserie spit, Rotisserie mand

stopcontact zit.

Wanneer de temperatuur van de Kamado op de 200 °C zit kan je de Rotisserie spit in de motor steken en de motor aanzetten.

Controleer of de Rotisserie mand draait voordat je de Kamado weer dicht doet en laat de kipdijfilet stukken 30 min in de Kamado garen.

Nu heb je de tijd om de sauzen te maken.

Voor de knoflooksaus voeg je 500 g Griekse yoghurt, 6 teentjes knoflook, 1 halve fijn gesneden citroen, 1 eetlepel mayonaise, verse peterselie, peper en zout toe in een kommetje en roer je dit vervolgens goed door.

Voor de andalousesaus voeg je 150 ml mayonaise, 2 eetlepels ketchup, 1 eetlepel mosterd, 1 fijn gesneden rode paprika, 1 geraspte sjalot, 1 theelepel paprikapoeder, peper en zout toe in een kommetje. Roer dit goed samen.

Voeg vervolgens wat olijfolie toe in een hete pan en giet de andalousesaus in de pan.

Roer het enkele minuten door en giet het vervolgens in een kommetje af.

Snijd tot slot het verse Turkse brood van de bakker open, voeg de kipdijfilet, salade en een van de zelfgemaakte sauzen aan het broodje toe.

Tip: Mocht er nog Turks brood over zijn, dan kan je de EldurApi Herb Butter kruiden met boter mixen om het overgebleven brood vervolgens in een heerlijke zelfgemaakte kruidenboter te dippen.