



TORTILLA KIPPENDIJEN

Ingrediënten:

- 2 el chipotle pepers in adobo
- 3 teentjes knoflook
- 4 kippendijen
- 3 el ketchup
- 2 el bruine suiker
- 1 tl worcestershire
- 2 el rode wijn azijn
- 1 tl kaneel
- EldurApi Meat rub
- 1 ui
- 1 chilipeper
- verse koriander
- 2 limoenen
- 8 (blauwe) maïstortilla's

Benodigheden:

- BBQ spiesen 1,5 mm
pro set

Start een dag van tevoren met het maken van de marinade. Doordat je de kip een hele nacht laat staan kunnen de smaken goed intrekken. Voeg de chipotle, kaneel, bruine suiker, ketchup, rode wijn azijn en worcestershiresaus toe aan een kom. Snijd de kippendijen vervolgens in blokjes en masseer de kip in met de marinade. Maak af met een goeie snuf Meat rub en geraspte knoflook en meng het goed door elkaar.

Steek de volgende dag een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Leg hierna het standaardrooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200 °C.

Rijg de gemarineerde kip aan de BBQ spiesen. De makkelijkste manier om dit te doen is door twee spiesen in het vlees te steken. Gril de kip ongeveer 5 minuten.

Plaats vervolgens het extra verhoogde rooster op je YAKINIKU®

extra verhoogd rooster
BBQ Flavour BBQ tang
houten snijplank
kom
rasp

Kamado set up:
directe hitte

en verplaats de kip naar boven met de BBQ tang. Leg de maïstortilla's op het standaardrooster en grill ongeveer 2 minuten.

Maak ondertussen de salsa klaar. Snipper de ui en hak de koriander fijn en plaats in een kom. Maak af met limoensap. Meng alles goed. Haal tenslotte de kip van de spiesjes, verdeel over de maïstortilla's en werk af met salsa en fijngesneden chilipeper.