



# GEGAARDE KIP OP HOOI ROOKWORTEL

## Ingrediënten:

- hele kip (1,2 kg)
- hooi
- 6 bospenen
- 1 venkel
- 1 witte ui
- 1 takje rozemarijn
- 1 hand EldurApi Fire Herbs
- 3 el EldurApi kipkruiden
- 1 el EldurApi groentekruiden

## Benodigdheden:

- Kamado
- pro set
- woodchipper
- hittebestendige pan of een YAKI-  
NIKU drip pan
- ziplock bag (optioneel)
- Pizzamond (optioneel)

## VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 175 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je de pro set in de Kamado, voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats het hitteschild op het laagste niveau en het rooster op het hoogste niveau. Je kan eventueel ook de pizzamond plaatsen om de pan makkelijk in en uit de Kamado te halen zonder te veel warmte te verliezen.

## BEREIDING

Pak vervolgens een ziplock bag en meng hierin de kip en de kipkruiden samen totdat de hele kip is bedekt in de kruiden.

Vul de kip met de grofgesneden ui, venkel en een takje rozemarijn.

Neem een vuurvaste pan en bedek de bodem met hooi en een handvol vuurkruiden. Het hooi geeft een bloemig aroma mee aan de bereiding. Leg hier de gevulde kip op.

**Kamado set up:**  
Indirecte hitte

Schil de wortels en kruid deze met de groentekruiden en leg deze bij de kip in de pan.

Nu kun je de pan in de Kamado plaatsen en laat je de kip voor 60/75 minuten garen op 180-200°C, let op dit is afhankelijk van de dikte van de kip. De kip is gaar als die een kerntemperatuur van 74°C heeft bereikt.

Je kunt nog extra vuurkruiden toevoegen met behulp van de Woodchipper.

Als de kip gaar is haal je hem uit de Kamado en dan is het tijd om je gerecht op te dienen. Je kunt de venkel en de ui uit de kip scheppen en gebruiken als garnituur. Leg ook de wortels en de kip op het bord.