



## KIP

### GEINJECTEERD MET APPELAERE

**Ingrediënten:**

- 1 hele kip
- 75 ml appelaere
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode ui
- tijm
- ½ citroen
- 25 gr EldurApi Injection mix meat
- EldurApi Poultry herbs

**Benodigheden:**

- Kamado
- Injectiespuit
- Vulcano
- Blaaspijp
- Pizzamond
- Rotisserie spit
- Thermometer

Plaats de Vulcano in de Kamado en vul deze met houtskool. Steek de houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® Kamado naar 150 °C. Plaats vervolgens de pizzamond zodat je de rotisserie ook in de Kamado kan plaatsen. Voor dit recept werken we met directe hitte.

Start met het bereiden van je injectiemengsel voeg hiervoor de EldurApi injectie meat kruiden en de appelsap bij elkaar en meng dit geheel goed samen met een garde. Dit mengsel kun je vervolgens opnemen met je spuit en op verschillende plekken in de kip injecteren. Zorg dat het mengsel goed verdeeld wordt over de kip.

Nu kun je de binnenkant van de kip vullen met 2 teentjes platgedrukte knoflook, een halve ui, een kwart citroen en een klein bosje tijm.

Vervolgens ga je de buitenkant van de kip kruiden met de EldurApi poultry herbs. De kip mag aan alle kanten goed gekruid zijn.

**Kamado set up:**  
directe hitte

Nu kun je de kip aan het rotisseriespit bevestigen en in de Kamado plaatsen. Zorg ervoor dat de kip recht boven de Vulcano hangt. Afhankelijk van de temperatuur moet de kip 1 à 2 uur boven het vuur hangen. Je kunt ook de borst van de kip meten en wanneer deze 73 graden is kan de kip van de Kamado worden gehaald.