



## KIP SHISH KEBAB

### **Ingrediënten:**

- 4 kippendijen
- 2 el EldurApi 11 Chicken Herbs
- 2 el Ras el Hanout
- 120 g volle yoghurt
- 1 bol knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 wortel
- ½ rode kool
- 1 little gem (bindsla)
- mayonaise
- chilisaus
- platbrood
- ½ citroen

### **Benodigheden:**

- Kamado
- pro set
- hitteschild

### **VOORBEREIDING**

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 150 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats de pro set en leg op het onderste level het hitteschild en op het bovenste level het standaardrooster. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 220 °C.

### **BEREIDING**

Snijd de kippendijen door de helft. Meng in een kom de kipkruiden en de Ras el Hanout met de olijfolie. Doe de kip erbij en masseer in.

Snijd de knoflook in tweeën en leg deze in de grillschaal. Prik de kip aan de grillschaal en plaats de schaal in de Kamado. Laat het 10 minuten garen en bestrijk de kip vervolgens met het vocht in de schaal. Bak dit de gedurende 10-15 minuten, totdat de kip gaar is en lichtjes is geblakerd aan de buitenkant.

grillschaal  
kom  
rasp  
houten snijplank

Voor de knoflooksaus meng je de yoghurt en de mayonaise door elkaar. Rasp een halve teen knoflook en voeg deze samen met de schil van een halve citroen toe. Breng het geheel op smaak met wat zout, peper en citroensap.

**Kamado set up:**  
Indirecte hitte

Haal de grillschaal van de barbecue en laat de kip 5 minuten rusten. Rasp ondertussen de wortel en snijd de kool en de sla in dunne reepjes. Voeg het sap van de citroen toe.

Serveer de kebab met de knoflook saus, de groente, platbrood en eventueel chilisaus.