



CAESARSALADE

GEGRILDE KIP

Ingrediënten:

- 4 little gems (slakropjes)
- 2 kipfilets
- 2 ansjovisfilets.
- zonnebloemolie
- 1 tl EldurApi Chicken herbs
- YAKINIKU Japanese Smoked Salt
- EldurApi Vegetable herbs
- 1 el mayonaise
- scheutje worcestershire
- 1 tl dijonmosterd
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 30 gr Parmezaanse kaas

Benodigdheden:

- pro set
- gietijzeren rooster
- houten snijplank

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® tot 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Leg hierna het gietijzeren rooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 190 °C.

Snijd de little gem in vieren en grill deze ongeveer 3-5 minuten op het rooster van de Kamado. Kruid nu de kipfilets met olie, Japanese Smoked Salt en Chicken herbs. Leg de kip op het rooster zodra de little gems klaar zijn. Grill de kip vervolgens circa 5-8 minuten tot er mooie grillstrepen zijn ontstaan. Maak ondertussen de dressing. Meng hiervoor de mayonaise, mosterd en Worcestershire met 15 gram geraspte Parmezaanse kaas. Hak nadien de ansjovis fijn en voeg een beetje geraspte knoflook en citroen toe. Maak de dressing af met geperste citroensap en meng het goed door elkaar met een beetje zonnebloemolie.

Leg de little gems op een bord en besprenkel deze met de Vegetable herbs. Snijd de kip in plakken en plaats deze over de sla. Top de kip af met de dressing en wat extra Parmezaanse kaas.

rasp
kom

Kamado set up:
directe hitte