



CHICKEN KEBAB

met Ratjetoe

INGREDIËNTEN CHICKEN KEBAB

2 kg Kippendijenfilet
1 Grote ui
LetzQ Chicken Rub kruidenmix
Olijfolie

INGREDIËNTEN RATJETOE

Fetakaas
Crème fraîche
Thaise basilicum
Peper

BENODIGDHEDEN

Barbecue met rotisserie
Napoleon Drop in Grillpan of andere braadslede

BEREIDING

Marineer de kippendijen in een hersluitbare plastic zak met de olie en de LetzQ Chicken Rub kruidenmix voor minimaal 1 uur. Meng de inhoud goed door elkaar. Neem de spies van de rotisserie en maak één klem vast. Snijd de ui doormidden en begin met een helft van de ui op de klem. Start dan met laagjes maken van de gemarineerde kippendij. Probeer zo gelijk mogelijk te werken zodat je een mooie dikke worst krijgt. Eindig met de andere helft van de ui en plaats de tweede klem erop. Mocht je een vaster resultaat willen, pak de worst in met huishoudfolie en laat dit even rusten. Verwarm ondertussen de barbecue al enigszins voor, maak alles gereed voor de rotisserie en plaats de braadslede in het midden van de barbecue.

Start ondertussen met de voorbereidingen van alle groenten. Maak ze schoon en was ze goed zodat er geen zand meer in zit. Snijd de Roseval krieltjes een keer doormidden en kook deze samen met de gesneden wortels even voor, dit hoeft niet lang te zijn. Maak de prei schoon en snijd het kontje en het overtollige groen eraf. Deze gaan we even kort grillen voor een intense smaak; laat de prei aan de buitenkant zwart blakeren, het jasje zorgt ervoor dat de kern super smaakvol wordt.

Snijd de paprika in stukjes en rasp of snijd de knoflook fijn.

Haal de folie van je Chicken Kebab en plaats de rotisserie in het midden van de barbecue, precies boven de braadslede. Steek de buitenste branders aan en zorg dat je temperatuur naar 160-170 graden gaat. Sluit de barbecue en zet de rotisserie aan.

Wanneer de kebab al een mooie kleur begint te krijgen en het vet begint te druipen, kan je aan de ratjetoe beginnen. Als het goed is ligt er dan al een laagje vet in de schaal. Fruit de knoflook, ui en de gegrilde prei even kort aan. Voeg daarna de voorgekookte Roseval krieltjes toe en bak deze even aan. Voeg daarna de overige groenten en laat dit rustig aan doorgaren.

Het overtollige vet van de Chicken Kebab valt vanzelf in de braadslede op de groenten, schep de groenten af en toe om.

Na ongeveer 45 minuten schep je de groenten nogmaals om en voeg je de fijngesneden kruiden, oregano, tijm en rozemarijn, toe.

Zet de braadslede weer terug onder de kebab voor ongeveer 30 minuten.

Zet vervolgens achterbrander aan en laat deze goed heet worden, je ziet dan dat de kip krokant begint te worden. Na ongeveer 10-15 minuten is het tijd om de kebab te gaan snijden! Deze mag in de ovenschaal, bovenop de groenten vallen.

Schep het bordje op vanuit de ovenschaal, laat het vlees niet te droog worden!

SMAKELIJK!