BBQ-schotel

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Gaartijd	15 Mins 30 Secs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

kippenvleugels

8 kippenvleugels

3 el sojasaus

1 el rietsuiker

1 el rijstwijn

1 el vijfkruidenpoeder ("five spice powder")

½ tl knoflookpoeder

½ tl chilipoeder

Met een scherpe vork of een sjasliekspies in de kippenvleugels prikken, zodat de marinade goed in kan trekken. De kippenvleugels bij het gewricht halveren.

In een kom de sojasaus, de rietsuiker, de rijstwijn en alle kruiden met elkaar mengen. De kippenvleugels toevoegen en alle ingrediënten goed met elkaar mengen. Alles in een vacuümzak doen, op niveau 3 vacuümeren en 2 uur in de koelkast zetten.

Kipsaté

8 kipfilets

1 el sojasaus, mild

1 tl pindaolie, ongeroosterd

1 tl pindakaas

¼ limoen, sap

Alle ingrediënten voor de marinade van de kipsaté met elkaar mengen. De kipfilets hierin marineren, in een vacuümzak doen, op niveau 3 vacuümeren en 2 uur koud zetten in de koelkast.

Runderblokjes

400 g runderentrecôte

½ tl gemberpoeder

½ tl komijn, gemalen

½ tl nootmuskaat, gemalen

1½ tl koriander, gemalen

1½ tl zout

2 knoflooktenen

2 el pindaolie, ongeroosterd

2 el sojasaus, mild

De entrecôte in 2,5 cm grote blokjes snijden. De knoflook schillen, persen en samen met de overige ingrediënten in een kom doen. De vleesblokjes toevoegen en alle ingrediënten met elkaar mengen. Alles in een vacuümzak doen, op niveau 3 vacuümeren en minstens 30 minuten of over nacht koud zetten in de koelkast.

Satésaus

30 g pinda's, ongezouten

100 ml kokosmelk

1 el pindakaas

2 tl sojasaus, mild

½ tl currypasta, rood

De pinda's grof klein hakken en samen met de overige ingrediënten in een pan doen en met elkaar mengen. De saus aan de kook brengen en op een laag vuur gedurende 10 minuten zachtjes laten koken. Laten afkoelen.

Opdienen

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De kippenvleugels uit de zak nemen, op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 9 Mins

Prepare

De kipsaté uit de zak nemen en op de spiesen rijgen. De runderblokjes uit de zak nemen en 2-3 stuks op de spiesen rijgen.

De spiesen bij de kippenvleugels op de bakplaat leggen. Verder laten garen.

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 6 Mins 30 Secs

1 bosui, groen

sesam, wit

1 citroen

1 limoen

chilivlokken, gedroogd

komijn, gemalen

Het vlees na het garen op een grillschotel opdienen. Het groene gedeelte van het bosui klein snijden. De kippenvleugels met sesam en het groene gedeelte van het bosui bestrooien. De citroen en de limoen in partjes snijden. De chilivlokken en de komijn over het rundvlees strooien en garneren met citroenpartjes. De satésaus garneren met de limoenpartjes en apart serveren.

Accessoires

Spiesen

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019