



Kipshoarma

Recept van V-ZUG N.V.



| | |
|-----------|-----------------------|
| Bereiding | 1 Hrs |
| Gaartijd | 1 Hrs |
| Porties | 4 |
| Apparaat | Combair SE vanaf 2015 |

Bereiding

½ citroen, sap

2 el gepelde tomaten

4 el yoghurt, Grieks

1 el azijn, mild

1 knoflookteen

2 el olijfolie

½ tl zout

½ tl oreganoblaadjes, gedroogd

1 tl paprikapoeder

½ tl gemberpoeder

snufje nootmuskaat, gemalen

De knoflook schillen en persen. Alle ingrediënten voor de marinade en de knoflook met elkaar mengen.

2½ kg kippendijen, zonder huid, zonder bot

De kippendijen in de marinade leggen en over nacht in de koelkast marinieren.

De gemarineerde kippendijen de volgende dag op de draaispies steken en met de installatie in de koude gaarruimte plaatsen. De kernthermometer erin steken en verbinden met het apparaat. Op niveau 1 een plaat in de gaarruimte schuiven, zodat de bodem van de gaarruimte schoon blijft. Garen.

Grill level 4, to cooking temperature 65 °C (max 1 Hrs)

Accessoires

Draaispies

Bakplaat

