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 marineren.

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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019