



# Shoarma

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	8
Apparaat	Comhair V6000 60 vanaf 2021

oriëntaalse kipsaté

## Marinade

---

200 g geschilde, gehakte  
tomaten uit blik

4 el Griekse yoghurt

2 el citroensap

1 el kruidenazijn

1 knoflookteen, geperst

2 el olijfolie

1 tl zout

1 tl gedroogde oregano

1 tl mild paprikapoeder

½ tl gemberpoeder

1 snufje nootmuskaat

## Kip

---

1.2 kg kippendijen, schaal en botjes verwijderd

## Marinade

---

Alle ingrediënten in een maatbeker pureren en in een grote kom doen.

## Marineren

---





De kip aan de marinade toevoegen en goed mengen. Over nacht afgedekt in de koelkast marineren.

## Garen

---

De kip uit de marinade nemen en de overtollige marinade eraf schrapen. Stuk voor stuk op de voorbereide draaispies steken en met de klem bevestigen.

De bakplaat met bakpapier bekleden. De draaispies met de installatie op het bovenste niveau en de bakplaat op het onderste niveau erin schuiven. De kernthermometer in de draaispies steken en met de gaarruimte verbinden.

Met de grill op stand 3 (sterk) tot een kerntemperatuur van 72 °C garen (ca. 1 uur).

## Gaarstappen

---

**(Pre-)heat space to level 3 with Grill**

## Tips

---

De kippendijen zonder huid en bot gemakkelijk bij de slager bestellen.

## Accessoires

---

Draaispies

Bakplaat

Kernthermometer

Staafmixer of standmixer

