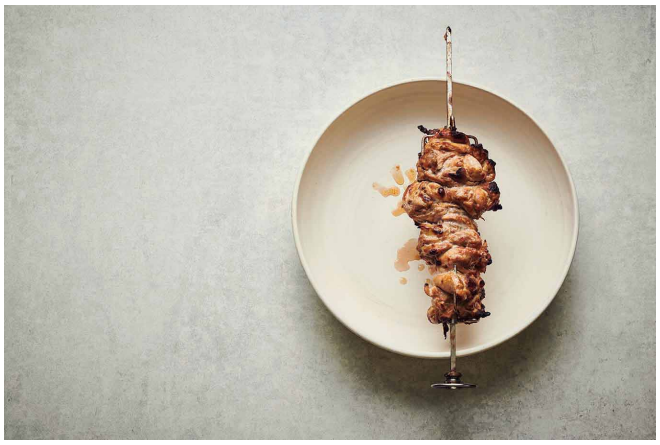
Shawarma

Opskrift af V-ZUG Ltd



Orientalsk kyllingespyd

Tilberedning	30 Min.
Tilberedningstid	1 Timer
Portioner	8
Apparat	Combair V6000 60 fra 2021

Marinade

200 g flåede, hakkede dåsetomater

4 spsk græsk yoghurt

2 spsk citronsaft

1 spsk krydddereddike

1 hvidløgsfed, presset

2 spsk olivenolie

1 tsk salt

1 tsk tørret oregano

1 tsk mildt paprikapulver

½ tsk ingefærpulver

1 prise muskatnød

Kylling

1.2 kg kyllingeoverlår, hud og ben fjernet

Marinade

Purer alle ingredienser i et målebæger, og kom dem i en stor skål.

Marinering

Kom kyllingen i marinaden, og bland godt sammen. Marineres under låg i køleskabet natten over.

Stegning

Tag kyllingen op fra marinaden, og tør den overskydende marinade af. Sæt kyllingestykkerne på det forberedte drejespyd ét efter ét, og gør dem fast på holderne.

Anbring bagepapir på en bradepande. Anbring drejespyddet i anordningen på den øverste hylde og bradepanden på den nederste. Sæt et stegetermometer ind i drejespyddet, og forbind det med ovnen.

Steg kødet med grill på trin 3 (kraftig) ved en kernetemperatur på 72 °C (ca. 1 time).

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet på trin 3 i Grill

Tips

Spar tid, og køb kyllingeoverlår uden skind og ben hos slagteren.

Tilbehør

Drejespyd

Bradepande

Stegetermometer

Stavblender eller køkkenmaskine

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023