

Kip aan spies

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Porties
Apparaat

30 Mins
1 Hrs
4
Combair V6000 60 vanaf 2021

gegrilde kip met groenten

Marinade

4 el olijfolie
2 tl zout
1 tl paprikapoeder
1 tl dijonmosterd
1 knoflookteen, geperst
kleine hoeveelheid peper

Groenten

3 sjalotten
2 rode paprika's
1 courgette
1 bol knoflook
kleine hoeveelheid zout
kleine hoeveelheid olijfolie

Kip

1 kip (ca. 1.3 kg)
1 onbehandelde citroen, citroenschil
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm



2 knoflooktenen

Marinade

Alle ingrediënten in een kom goed met elkaar mengen.

Groenten

De sjalotten in schijfjes snijden. De paprika's in de lengte in vieren snijden en ontpitten. De courgette in dikke plakken snijden. De knoflook dwars halveren.

Alles in een porseleinen vorm doen, zouten en met olijfolie besprenkelen.

Kip

De kip met alle ingrediënten vullen. De kippendijen met keukengaren strak tegen het lichaam binden.

De kip met de marinade inwrijven, op de voorbereide draaispies schuiven en met de klem bevestigen.

Garen

De draaispies met de installatie op het bovenste niveau de groenten in de porseleinen vorm op een bakplaat op het onderste niveau erin schuiven.

1 uur met de grill op stand 4 (zeer sterk) laten garen.

Opdienen

De kip opdelen en samen met de groenten serveren.

Gaarstappen

Grill level 4 for 1 Hrs

Tips

De kip is gaar als het uitredende sap licht en helder is.

Accessoires

Draaispies

Porseleinen vorm met een volume van ca. 2 l

Bakplaat

Keukengaren





Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

