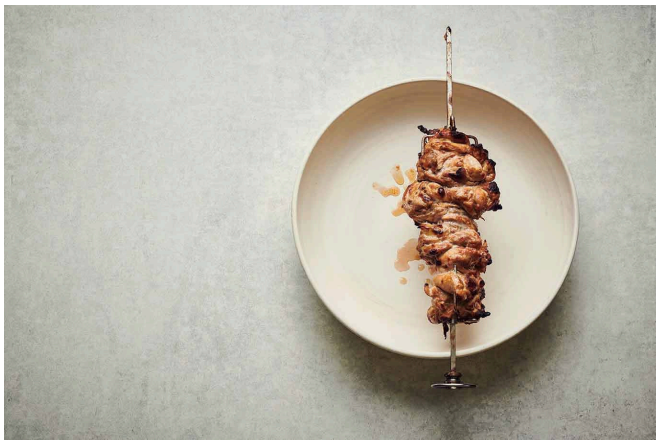
Shoarma

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	8
Apparaat	Combair 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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022