

Elmundo

@ the grill

GEVOGELTE

INDELING:

1. EEND IN KRUIDENJASJE
2. KIP OP BLIK OF HIGHWAY CHICKEN
3. OVENSCHOTEL KIPPENGHAKT
4. KIPSATE OF KEBAB

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

EEND IN EEN KRUIDENJASJE

BENODIGDHEDEN:

- 2 Eendenborstfilets
- 2 eetlepels korianderzaad
- 1 koffielepel oregano
- 1 koffielepel witte peperbolle
- 1 koffielepel dillezaad
- 100 ml honing
- 1 eetlepel vissaus
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 steranijs

BEREIDING :

- Stamp de gedroogde kruiden fijn in een vijzel
- Bak de kruiden in een pan zonder vetstof op de grill (directe warmte) tot de aroma's vrijkomen
- Doe de honing bij de kruiden en laat lichtjes karamelliseren
- Blus met de vissaus en sojasaus en laat alles lichtjes inkoken
- Snij de vetlaag van de eendenborstfilets ruitjesgewijs in zonder door in de filet te snijden
- Kleur de eendenfilets op de grill, vetkant onderaan
- Na een paar minuutjes draai je de eendenfilet 180° NOG steeds met de vetkant naar onder (dit om een ruitpatroon te bekomen)
- Laat dit ook nog 2a3 minuten grillen
- leg nu de eend in de pan met de kruiden en laat alles nog een 5 minuten garen
- draai de eend regelmatig om
- neem de eend uit de pan en laat 1a2 minuten rusten, escalopeer en dien op

TIP:

serveer met wat rucola salade gemarineerd in notenolie/rode wijnazijn/perer/zout en werk af met fijngehakte hazelnoten en fijngesnipperde ajuin.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

KIP op BLIK of HIGHWAY CHICKEN

BENODIGDHEDEN:

- Braadkip van goede kwaliteit
 - Peper/zout
 - Kippenbouillon of bier naar smaak (ENKEL indien je het maakt op blik)
 - Mango-citroen marinade (zie recept)
 - Verse kruiden naar smaak (om kip op te vullen indien je het op blik maakt)
- Kippenkruiden
citroen

BEREIDING op blik :

- Wentel de gehele kip in de marinade en laat best 24 uur marineren in de ijskast
- Omwentel de kip om de 4a 5 uren
- Open het blik bier en neem een grote slok ☺ ☺ ☺ ☺..... indien alles op is , vul het blik dan met kippenbouillon
- Maak bovenaan het blik wat openingen zodat de vloeistof beter kan ontsnappen
- Vul de binnenzijde van de kip met de verse kruiden en plaats deze bovenop het blik
- Plaats de kip op de grill bovenop de convegtor (poten omhoog ,met BGE drippan) op 180°C a 200°C gedurende 45a60 min (afhankelijk van het gewicht van de kip)
- Als de kip mooi is gebruind ,kruid af met kippenkruiden/peper/zout naar smaak
- Sprengel er nog wat citroensap over voor een frisse smaak

BEREIDING HIGHWAY CHICKEN :

- Open de borstkast van de kip en plooi deze open
- Kruid de borstkast van de kip naar smaak
- Bedekt met vershoudfolie en sla op de kip in met een vleeshamer zodat deze iets platter wordt
- Wentel de kip in de marinade en laat best 24 uren marineren in de ijskast (draai regelmatig om)
- Plaats de kip met geopende borstkas 5a 10 min op de grill (directe hitte)
- Nadien de grill bovenop de convegtor plaatsen met BGE drippan (zelfde principe of kip op blik)
- Braad de kip gaar op 180°C a 200°C gedurende 30 a 45 min afhankelijk van dikte van de kip

TIP:

- Vervang de marinade door een mengeling van citroensap /zout en gemalen zwarte peper
- Let wel : deze kruiding moet GEEN 24 uur marineren. De sterkte van het citroensap zou je kip al beginnen garen !
- Best een uurtje voor het op de BGE gaat

Andere marinades zijn ook perfect mogelijk (zie MARINADES)

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Ovenschotel (courgette-patat-kippengehakt)

BENODIGDHEDEN:

- 500- 600 gram kippengehakt
- 1 grote zoete ajuin
- 1 grote courgette
- Klein bakje champignons naar keuze (optioneel)
- 5 tot 6 grote aardappelen gewassen, maar ongeschild
- 1 teentje look
- Zout- peper- oregano- muskaatnoot- provinciaalse kruiden- (chili- optioneel qua pit)
- Kippenfond 10cl (best vers, maar een blokje met wat water kan ook)
- Melk 10 cl
- 200ml Room 40%
- Geraspte kaas naar keuze en smaak (+/- 200gram)
- boterpapier

BEREIDING :

- Was de ongeschilde aardappelen, courgette
- Snij de courgette doormidden en verwijder de zaadjes, enkel het stevige vruchtvlees hebben we nodig! (vruchtvlees kan gerecupereerd worden in soepen of bouillons)
- Verwijder de uiteinden van de courgette en aardappelen en snij deze in 2mm dikke schijfjes
- Pel de ajuin, snij doormidden en verdeel in schijfjes van 2mm
- Indien gekozen voor de champignons, snij ook deze heel dun
- Neem een ovenschotel en verdeel op de bodem de schijfjes aardappel trapsgewijs, zodat de bodem bedekt is, kruid af met peper- zout- muskaatnoot- oregano en weinig kaas
- Vervolg met een laagje courgette- ajuin- champignon- kippengehakt- kaas en kruid 00K deze laag!
- Dan terug een laagje aardappelschijfjes met dezelfde kruiding
- Opnieuw een laagje courgette- ajuin- champignon- kippengehakt- kaas en kruiding
- Dek het geheel af met een laagje aardappelschijfjes
- Pel en plet nu de look tot een vloeibare massa en voeg deze bij de kippenfond, melk- room substantie, meng GOED, kruid steeds af en giet over de schotel (schotel moet ½ onderstaan! Dit is minder dan in andere schotels, maar dit komt doordat het rauwe kippengehakt ook zijn vet en vocht doorgeeft aan de schotel)
- Bedek de ovenschotel met wat boterpapier (enkel om te bedekken en niet om af te sluiten)

Zet de schotel in een oven of BGE van 200°C gedurende 45min tot een uur, nadien verwijder je het boterpapertje en plaats je nog een laagje gemalen kaas naar keuze bovenop en laat alles nog +/- 10 tot 15min gratineren afhankelijk van de oven!

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

KIP saté of Kebab

BENODIGDHEDEN:

- | | |
|--|--|
| • 500gr ontbeende kippendijen | Peper |
| • Zout | Mango chutney (Delhaize) |
| • Yohurt | Chilli pine apple (Delhaize) |
| • Red curry paste (Delhaize) | Kippenkruiden |
| • Naar smaak en keuze een drupje zuur (citroen/azijn/...) | Groentjes naar keuze (sla/tomaat/ajuin/.....) |
| • Durum of tortillas | Saté stokken |
| • Saus naar keuze (look/pikant/zoet-zuur/....) | |

BEREIDING :

- Snij de kippendijen in heel fijne stukken voor KEBAB (of iets grotere stukken voor SATE)
- meng de yohurt /mango chutney/chilli pine apple en red curry paste tot een egaal geheel (best met een mixer)
- kruid de kipebab met peper /kippenkruiden/zout naar smaak
- meng de gesneden kippenstukken door de marinade
- laat alles minimaal 12 uren marinieren in de ijskast

SATE:

- indien SATE ,plaats alle stukken kippendij op een stokje
- grill de saté's op de BGE boven directe hitte

KEBAB:

- plaats een pan met vetstof (Directe hitte) boven de BGE grill
- bak de stukjes kippendij kort maar krachtig aan en kruid bij waar nodig
- neem de pan van het vuur en bedek met folie of deksel
- plaats nu de durums of tortillas max 1 minuut boven de grill
- haal van het vuur en vul deze met vlees/ groentjes en saus naar keuze
- rol op en serveer

TIP:

- voor de pittige monden kan best een schepje sambal gebruikt worden

de saté kan perfect worden vergezeld door een stukje ananas

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK