



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

GEKRUIDE KIP POMPOEN

INGREDIËNTEN:

500 gram kippendij of kipfilet
(pak kippendij voor een iets
sappigere kip)
EldurApi Chicken herbs
verse salie
oregano
olijfolie
pompoen
shiitake

BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven
Wood Wraps Els
slagerstouw

SET UP:

indirecte hitte

Kruid de kip met de Chicken herbs, oregano en olijfolie.

Snijd vervolgens de pompoen en leg de kip en pompoen op de
WoodWrap. Top af met verse salie en shiitake.

Bind de wrap ten slotte vast met slagerstouw en grill deze 15 minuten
lang met indirecte hitte op een temperatuur van 180 °C. De kip is klaar
zodra het een kerntemperatuur heeft bereikt van 74°C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN