BBQ HONEY KIPDIJ



INGREDIËNTEN

10

- 20 kippendijen met vel
- Bresc Marinade voor kip
- Bresc Honing en tijm glaze

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het overtollige vet weg en marineer de kippendijen met Marinade voor kip (gebruik 10% per kilo vlees). Trek vacuüm en laat 24 uur marineren. Maak de barbecue klaar voor indirect grillen op 110°C. Vorm de kippendijen tot mooie pakketjes in aluminiumfolie met het vel naar boven. Gaar de dijen tot een kerntemperatuur van 57°C en bestrijk voor de 1e keer met Honing en tijm glaze. Bestrijk de dijen bij een temperatuur van 62°C voor de 2e keer met glaze, de 3e keer kan bij een temperatuur van 67°C. Gaar rustig door en serveer de kip als deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 72°C.

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Honing en tijm glaze 450g



Bresc Marinade voor kip 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000