Kip met gegrilde groenten



Ingrediënten

10

- 10 coquelet
- Bresc BBQ Honey Thyme Glaze
- Bresc BBQ Marinade for Chicken
- Bresc Pico De Gallo
- Groenten naar keuze

Bereidingswijze

Marineer de coquelet met de BBQ marinade for chicken, 10% op 1 kg vlees en laat een paar uur marineren.

Snijd de gewenste groenten in gelijk stukken en rijg aan een rvs spies.

Grill de coquelet indirect op de bbq en zorg voor een kerntempratuur van 74°C. Grill zodra de coquelet bijna op tempratuur is, de groenten.

Glaceer de coquelet met de honey thyme glaze en serveer met de gegrilde groenten. Drapeer de Pico de gallo over de groenten.

Gebruikte bresc producten



Bresc Honing en tijm glaze 450g



Bresc Marinade voor kip 1000g



Bresc Salsa pico de gallo 1000g

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