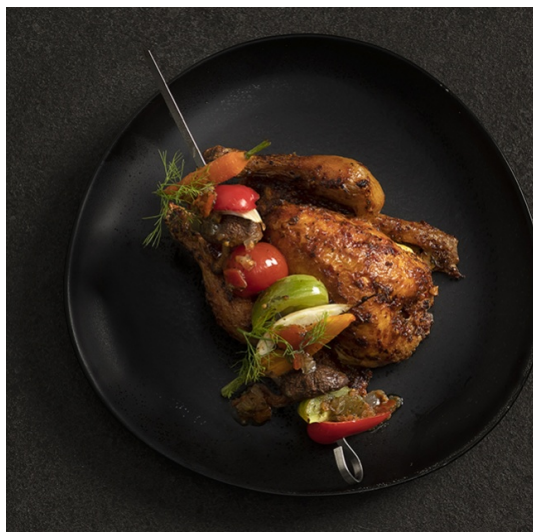


KIP MET GEGRILDE GROENTEN



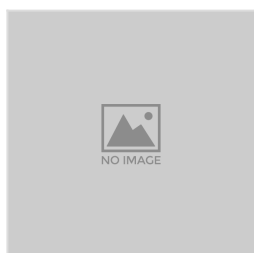
GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Honing en tijm
glaze 450g



Bresc Marinade voor kip
1000g



Bresc Salsa pico de gallo
1000g

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 kerntemperatuur van 74°C. Grill zodra de coquelet bijna op temperatuur 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.