

Zomerse Schichtfleisch uit de Dutch oven

👤 10 personen

🕒 5 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 kg kippendijfilet zonder bot
 - 300 gr serranoham of parmaham
 - 3 courgettes, groen of geel
 - 2 rode uien
 - 3 paprika's
 - The Rub Club Goosebumps rub
 - Peterselie
 - Optioneel: geitenkaas of feta om er na afloop over te verkruimelen
 - Voor de marinade
 - 3 el olijfolie
 - 2 el citroensap
 - 2 el honing
 - 1 el mosterd
 - 3 tenen knoflook
 - Zout en peper naar smaak
- Benodigdheden:
BBQ met volledig indirecte opstelling (150 -160 graden)
Dutch Oven
Marabu of Quebarcho houtskool
Knoflookpers



1. Druk de kippendijen plat zodat zo overal even dik zijn voor een gelijkmatige garing.
2. Bestrooi de kippendijen aan beide kanten met de rub.
3. Meng alle marinade-ingrediënten en marineer de kippendijen minimaal 2 uur (of de avond ervoor).
4. Snijd de courgettes in plakjes, de uien in halve ringen, de paprika's in ringen en pers de knoflook.
5. Vet de Dutch Oven in met wat olie.
6. Bedek de randen en bodem van de Dutch Oven met ham, zorg dat de ham over de rand van de pan heen hangt, zodat je het straks dicht kunt vouwen.
7. Zet om en om kippendij, plakje ham, plakjes courgette, uien en paprika in de Dutch Oven. Wissel netjes af in kleuren voor een zomerse presentatie.
8. Top af met wat verse peterselie en dek de bovenkant af met de rest van de ham.
9. Steek de BBQ aan en maak deze volledig indirect, op een temperatuur van 150 - 160 graden.
10. Zet de Dutch Oven in de BBQ en laat deze zo'n 2 uur garen.
11. Haal het laatste half uur het deksel van de pan, zodat de ham krokant kan worden.
12. Haal de pan van het vuur en laat het even rusten, maak eventueel af met wat extra peterselie of feta kaas.
13. Serveer met aardappels of rijst.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl