

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



3 PERSONEN



1 U. 40 MIN.

GEMARINEERDE GALLUX-KIP MET RODENBACH, AARDAPPEL IN DE SCHIL EN GESTOOFDE APPEL



INGREDIËNTEN

- Volledige Gallux-kip
- 1 blik Rodenbach
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel currypoeder
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- Olijfolie
- 2 eetlepels mosterd
- Peper en zout
- 15 krielaardappelen
- 2 blaadjes laurier
- 4 tenen knoflook
- 3 stoofappels
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 theelepel kaneel
- Scheut rum

BEREIDING

1. Maak een marinade op basis van de paprika-, curry- en knoflookpoeder, olijfolie, mosterd en peper en zout.
2. Smeer de marinade langs de binnenkant en buitenkant van de kip.
3. Plaats de kip op een geopend blikje Rodenbach en zet in het midden van een schaal.
4. Zet de hittebestendige schaal voor 1 uur op de BBQ. Kijk na 1 uur of de buitenkant van de kip niet te zwart wordt. Indien de kip begint te verbranden, doe je er zilverpapier over.
5. Snij de krielaardappelen in schijfjes en meng met olijfolie, peper, zout, de laurier en knoflook. Leg de aardappelen in de hittebestendige schaal rond de kip op het blik. Laat 25 minuten op de BBQ staan. Hou de aardappelen in de gaten zodat ze niet aanbranden aan de onderkant.
6. Snij de appels in 4 stukken zonder klokhuis. De schil mag eraan blijven.
7. Leg de appels in zakjes zilverpapier en voeg er per zakje bruine suiker, kaneel, een klontje boter en eventueel een beetje rum aan toe.
8. Sluit de appelpapillots goed af en leg ze op de BBQ voor ongeveer 10 minuten.
9. Zorg dat de kip op het blik zeker 1 uur en 20 minuten op de BBQ ligt.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

