

Smokey Thai chicken sandwich

recept van de BBQ

👤 4 personen

🕒 2 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

Voor de kip

- 4 brioche bollen
- 800 g kippendijfilet, zonder vel
- 3 stengels limoengras (zacht deel, fijngehakt)
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el vissaus
- 2 el sojasaus
- 1 el oestersaus
- 1 el rietsuiker
- 1 el limoensap
- 1 el geraspte gember
- 2 tl chilivlokken
- 120 ml kokosmelk
- 2 el Rub Club Thairub

Voor de glaze

- 2 el kokosmelk
- 1 el vissaus
- 1 tl honing

Kokos-limoen mayonaise

- 4 el mayo
- 1 el kokosmelk
- 1 tl limoensap
- $\frac{1}{2}$ tl limoenschil
- Snuf zout

Thaise Komkommerpickles

- 1 komkommer, dun gesneden
- $\frac{1}{4}$ rode ui, in halve ringen
- 1 kleine rode chili, in ringetjes
- 2 el rijstazijn
- 1 el suiker
- $\frac{1}{2}$ tl zout
- 2 el water

Benodigdheden:

- BBQ met deksel
- Plancha of grote skillet
- Appelhout rookchunks

- Meng alle marinade-ingrediënten, voeg de kip toe en laat minimaal 4 uur marineren. Dit kun je ook prima de avond van te voren doen.
- Bereid de kamado voor op 120–130°C indirect met een paar appel chunks.
- Gaar de kip indirect tot een kerntemperatuur van 65 graden.
- Maak de Thaise komkommerpickles door alle ingrediënten goed met elkaar te mengen in een kom. Ook dit kun je het beste al een avond van te voren doen, zodat de smaken goed hun werk kunnen doen.
- Meng voor de kokos-limoen mayonaise alle ingrediënten in een kom.
- Zodra de kippendijen op temperatuur zijn, haal je ze van de BBQ en maak je de BBQ direct met een plancha of een grote skillet.
- Laat de temperatuur van de BBQ oplopen naar 200 - 220 graden.
- Meng ondertussen vast de ingrediënten voor de glaze in een kommetje.
- Voeg wat neutrale olie toe aan de plancha en bak de kippendijen nog even kort om en om af, lak ze in met de glaze wanneer je ze gedraaid hebt.
- Bij een kerntemperatuur van 75 graden mag de kip van de BBQ.
- Snijd de broodjes door de helft en bak ze kort af op de plancha.
- Maak de broodjes op met een beetje kokos-limoen mayo, gevolgd door een stuk kippendij, de pickles en nog een beetje extra saus. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**
www.kolenboertje.nl

