

PROVENÇAALSE KIPPENBROCHETTES MET COURGETTE EN PAPRIKA

Zomers, kleurrijk en lekker kruidig

Malse stukjes kip, courgette, rode ui en zoete paprika, samen gegrild op de BBQ. FABS Summer Vibe Pizza geeft deze brochettes een zonnige, Provençaalse kruiding en brengt meteen de zomer op je bord. De rub is bedoeld als zuiderse smaakmaker voor onder meer groenten en vleesgerechten.

INGREDIËNTEN

4 PERS.

- **800 g ontbeende kippendijen**
- **1 courgette**
- **1 rode paprika**
- **1 gele paprika**
- **2 rode uien**
- **2 el olijfolie**
- **2 el FABS Summer Vibe Pizza**
- **Houten of metalen spiesen**

BEREIDING

1. Snijd de kip, courgette, paprika's en rode uien in ongeveer even grote stukken.
2. Meng de kip met de olijfolie en FABS Summer Vibe Pizza. Laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast.
3. Rijg de kip en groenten afwisselend op de spiesen. Duw de stukken niet te dicht tegen elkaar, zodat alles mooi gelijkmatig kan garen.
4. Verwarm je BBQ tot 180°C en maak een directe en indirecte zone.
5. Grill de brochettes eerst boven directe hitte. Draai ze regelmatig, zodat ze rondom mooi kleuren.
6. Verplaats ze daarna naar de indirecte zone en laat verder garen tot de kip in het dikste stuk een kerntemperatuur van 72°C bereikt.
7. Haal de brochettes van de BBQ en serveer ze meteen.

SAMENGEVAT

1. Opstelling: direct gevolgd door indirect
2. Temperatuur: 180°C
3. Bereidingstijd: ca. 12 tot 18 minuten
4. Kerntemperatuur: 72°C



FABS TIP

Snijd de kip en groenten ongeveer even groot. Zo is alles op hetzelfde moment klaar. Gebruik je houten spiesen? Laat ze dan vooraf minstens 30 minuten weken in water, zo verbranden ze minder snel.