

De Swiss Berber



Voor de Shoarmakip

- 1kg kippenbouten
- 140g zout
- 2l water
- 200gr rode ui
- 1 teentje look
- 1el shoarmakruiden
- 0,5l kippen- of groentebouillon
- 5-6 takjes tijm
- 50ml neutrale olie

Bereiding:

1. Los het zout op in het water.
2. Reinig en ontbeen de kip, en laat 2 uur trekken in het gezouten water.
3. Laat de kip uitlekken, spoel zorgvuldig en droog af met keukenpapier.
4. Breng op smaak met Shoarmakruiden en neutrale olie.
5. Grill/frituur enkel de velzijde goudbruin.

6. Snijd de uien in dikke schijven, hak de knoflook grof en schik alles op een bakplaat.
7. Schik de gegrilde kippenbouten op de uien en look.
8. Bestrooi met tijm en overgiet met de bouillon.
9. Sluit de plaat zorgvuldig af met aluminiumfolie.
10. Bak gedurende 90 minuten op 150°C.
11. Laat afkoelen, verwijder de tijm en leg alles op een plank.
12. Snijd de kip in reepjes, hak de ui en de look en meng alles goed.
13. Houd in de koelkast.

Voor de sumak-ui

- 200gr rode ui
- 2el zout
- 50ml Xeresazijn
- 15gr sumak
- 15ml olijfolie

Bereiding:

1. Snijd de rode ui fijn en doe in een mengkom.
2. Bestrooi met het zout en meng alles zorgvuldig.
3. Laat 15 minuten staan zodat de ui zoet kan worden.
4. Giet het vocht af, bedek met koud water en laat alles opnieuw uitlekken.
5. Breng op smaak met sumak en Xeresazijn, en meng alles met de hand.
6. Voeg een scheutje olijfolie toe.
7. Doe alles in een propere bokaal. De ui kan tot 7 dagen bewaard worden.

Build Your Croque

- 50gr l'Etivaz AOP
- 120gr zuurdesembrood
- 80gr shoarmakip
- 10gr sumac-ui

1. Schik het kipmengsel op een snede zuurdesembrood.
2. Schik de gepekeldde ui op de kip (ongeveer een lepel).
3. Dek af met 4-5 sneetjes L'Etivaz AOP.
4. Warm op à la plancha of op de grill.