



Kipgrillworst met Kaas

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Nederland

Gang: Borrel / lunch / hoofdgerecht

Hoeveelheid: 3 grillworsten

Bereidingstijd: ± 1 uur 30 minuten

Garen: 45 minuten

Afwerking oven: 18 minuten

Afwerking BBQ: ± 25–30 minuten

Ingrediënten Passion4Food Kipkruidenmix:

Voor ongeveer 1 kg kip:

- 10 gram fijn zout
- 4 gram zwarte peper
- 4 gram zoete paprikapoeder
- 2 gram gerookt paprikapoeder
- 2 gram knoflookpoeder
- 1,5 gram uienpoeder
- 1 gram gedroogde tijm
- 0,5 gram gemalen foelie
- 0,5 gram gemalen korianderzaad
- 0,5 gram cayennepeper
- 0,5 gram nootmuskaat

Totaal: 26,5 gram

- Verdeel de kruidenmix in ongeveer 16 gram voor het vlees en 10 gram voor de afwerking

Ingrediënten kipgrillworst:

- 1000 gram kippendijen, zonder bot en vel
- 50 gram cheddar, in blokjes van ± 3 × 3 mm
- 25 gram maizena
- 1 groene jalapeño
- ½ rode peper
- 1 tl zonnebloemolie
- 26,5 gram Passion4Food kipkruidenmix

Ingrediënten voor de BBQ-versie

- Appel- of kersenhout voor de rook
- eventueel een klein beetje zonnebloemolie voor de afwerking

Bereiding:

1. De pepers voorbereiden

- Hak de jalapeño en rode peper zeer fijn.
- Wil je een duidelijkere pittigheid, laat dan bij de jalapeño een deel van de zaadlijsten zitten.

2. De kip malen

- Snijd de kippendijen in grove stukken en zorg dat het vlees goed koud is.
- Maal de kip fijn in een hakmolen of vleesmolen.
- Tip: laat het vlees tijdens het malen zo koud mogelijk. Dat zorgt voor een betere binding en een stevigere structuur.

3. Het kipmengsel maken

- Voeg aan het gemalen kippenvlees toe:
 - de fijngehakte pepers;
 - 16 g van de kruidenmix;
 - 25 g maizena.
- Meng alles grondig totdat het kipmengsel kleverig en samenhangend wordt.
- Voeg vervolgens de cheddarblokjes toe en meng deze er voorzichtig doorheen. Zo blijven de kleine stukjes cheddar mooi herkenbaar in de worst.

4. De worsten vormen

- Verdeel het mengsel in drie gelijke porties.
- Vorm met licht ingevette handen drie stevige worsten.
- Leg iedere worst op een stuk hittebestendige vershoudfolie en rol deze zo strak mogelijk op. Draai de uiteinden van de folie stevig aan, zodat de worst mooi compact wordt.
- Eventueel kun je de worsten daarna vacumeren.

5. De worsten garen

- Breng een grote pan water tot net tegen de kook aan. Het water mag niet hard koken.
- Leg de worsten volledig onder water en gaar ze ongeveer 45 minuten.
- Na het pocheren moet de kip volledig gaar zijn. Bij twijfel kun je de kerntemperatuur controleren; voor gevogelte is 74 °C een veilige richtwaarde.
- Haal ze uit het water en laat ze iets afkoelen.
- Daarna verwijder je voorzichtig de folie.

Versie 1 – Oven

Deze versie geeft je de klassieke kruidige, geroosterde kipgrillworst.

Afwerking

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Dep de worsten eventueel droog.
3. Bestrijk ze heel licht met zonnebloemolie.
4. Rol ze rondom door de resterende kruidenmix.
5. Leg de worsten op een rooster of bakplaat.

6. Grill ze ongeveer 18 minuten in de oven.
7. Zet eventueel de laatste 2–3 minuten de ovengrill aan voor extra kleur.
 - Door de cheddar kunnen er tijdens het grillen kleine plekje ontstaan waar de kaas naar buiten wil. Dat is juist mooi. 😊

🔥 ♣️ **Versie 2 – BBQ met rook**

En hier wordt het interessant.

Voor deze versie zou ik de kruidenafwerking niet meteen aanbrengen. Eerst laten we de rook zijn werk doen.

BBQ instellen

- Maak de BBQ klaar voor indirecte bereiding op ongeveer 110–120 °C.
- Gebruik bijvoorbeeld:
 - appelhout → zacht, licht zoet en elegant;
 - kersenhout → iets voller en fruitiger.

Voor deze kipgrillworst zou ik zelf appelhout kiezen.

Roken

1. Leg de gegaarde worsten indirect op het rooster.
2. Voeg een kleine hoeveelheid rookhout toe.
3. Laat ze ongeveer 15–20 minuten rustig roken. Niet te lang. We willen een subtiele rooksmaak in plaats van gerookte kipgrillworst.
4. Houd de rook subtiel. Kip neemt rook heel gemakkelijk op.
5. Daarna gaan we voor de korst.

Grillen

- Maak een zone met directe hitte.
- Bestrijk de worsten eventueel heel licht met olie en strooi de resterende kruidenmix er dun overheen.
- Grill de worsten vervolgens rondom boven directe hitte.
- Draai ze regelmatig zodat ze mooi egaal kleuren.
- Reken op ongeveer 5–10 minuten, afhankelijk van de temperatuur van je BBQ.
- Het doel is niet om ze opnieuw volledig te garen, maar om:
 - rook + grill + kruiden + gesmolten cheddar samen te brengen.

Tip:

- Omdat de worsten al 45 minuten in heet water zijn gegaard, zou ik bij beide bereidingen (oven en BBQ) vooral op temperatuur en kleur letten en niet blind vasthouden aan de tijd.

Eetsmakelijk!