



Gevogelte porchetta met gegrilde groenten



40 min.



10 personen



Ingrediënten

- 5 st. Kiprôti
- 500 g aubergine
- 500 g courgette
- 250 g gele paprika
- 250 g groene paprika
- 1/6 bot verse oregano
- 1/6 bot peterselie
- 3 teentjes look
- enkele takjes rozemarijn
- 5 cl olijfolie
- peper & zout
- Provençaalse kruiden

Bereiding

Snij de Kiprôti in. Cutter de look, de rozemarijn, de oregano, de peterselie samen met de olijfolie, peper en zout. Cutter de mengeling zo kort mogelijk. Steek de kruiden in de insnijdingen en bind de Kiprôti op met een keukentouw.

Snij de aubergine en de courgette in plakken, smeer ze in met wat olijfolie, kruid met Provençaalse kruiden, peper en zout. Snij de paprika's in stukken en vermeng met wat olie, Provençaalse kruiden, peper en zout.

Bak de groenten op de Kamado op 150°C. Draai af en toe.

Bak de Kiprôti in de pellet BBQ op 160°, ± 20 min.

Schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

