

Cobb nieuwsbrief

Editie 2011/01

Warme Winter Workshop

Onlangs vond de eerste Warme Winter Workshop plaats. Een groep enthousiaste mensen genoot van een gezellige en leerzame avond en werd verrast door de vele mogelijkheden van de Cobb. Bekijk een impressie van de avond in onze [fotogalerij](#).

Ook interesse?

U kunt zich nog inschrijven voor 16 of 23 februari. Kijk voor meer informatie op onze [website](#). Schaft u deze maand een Cobb aan? Dan neemt een tweede persoon gratis deel aan de workshop!

In de spotlight: het rooster

Met het rooster tovert u de Cobb om tot draagbare oven. Het bakken van brood en het braden van grote stukken vlees en vis is met het rooster heel eenvoudig. Plaats het rooster op de basisplaat. Plaats dan de bakvorm of het stuk vlees op het rooster en doe de deksel op de Cobb. De gaartijd is bij gebruik van de juiste hoeveelheid briketten gelijk aan de gaartijd in de oven.

Tip: Gebruik ook bij het barbecueën en het braden van kleinere stukjes vlees en vis de deksel. Hierdoor blijft het vlees mals en droogt het niet uit. Daarnaast spettert het vet niet op de tafel.

Recept: Italiaans gemarineerde kipspiesjes

Benodigheden

1000 gram kippendijvlees met vel in kleine blokjes gesneden, 2 el kristalsuiker, 1 tl grof zeezout, 4 teentjes knoflook, 1 vers laurierblaadje, 4 el vers geperst citroensap, 240 ml Extra Vergine olijfolie, 175 ml rode wijnazijn, 2 tl gedroogde tijmblaadjes, 2 tl gedroogde basilicum, 2 tl gedroogde oregano, 1 tl gekneusde zwarte peperkorrels, 1 snufje Chili flakes, verse kleine ciabatta broodjes

Bamboe satéstokjes (1 uur in water geweekt) en een vijzel

Strooi suiker en zout in de vijzel. Voeg laurierblad en knoflookteentjes toe en gebruik de vijzel om suiker, zout, laurier en knoflook tot een fijne pasta te vermalen. Schep de pasta uit de vijzel in een hoge kom en voeg de kipblokjes toe. Meng de kip en knoflook-laurier pasta met de hand. Overgiet het mengsel met citroensap en schep het om. Dek de kom met vershoudfolie af en laat het 1 uur rusten in de koelkast. Meng de olijfolie en de azijn met behulp van een garde en voeg al kloppend de gedroogde tuinkruiden, gekneusde zwarte peperkorrels en de Chili flakes toe. Giet het oliemengsel bij de kipblokjes en laat het geheel tenminste 12 uur afgedekt marineren in de koelkast.

Rijg steeds 4 tot 5 gemarineerde kipblokjes aan een satéstokje. Steek de Cobb aan met een Cobblestone en laat de grillplaat op temperatuur komen. Verdeel 6 tot 8 kipspiesjes over de hete grillplaat en plaats de deksel op de Cobb. Grill de spiesjes in 6 tot 8 minuten gaar. Verdeel de gegrilde kipblokjes over de broodjes. Eet smakelijk!

Tip: Veeg tussentijds met keukenpapier de restjes aangebakken marinade weg.

Heeft u een eigen recept dat u graag met anderen deelt, laat het ons dan weten via info@cobbholland.nl.

Colofon:

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Bills Barn, importeur van Cobb in de Benelux. Kijk voor meer informatie op www.cobbholland.nl of mail naar info@cobbholland.nl.