**Kippendijencake van de Kamado**

Nodig:

750 gram kipdijfilet

1 groot pakje ontbijtspek

BBQ Saus

BBQ Rub. No Rubbish, The Taste Of Africa

2 uien

100 gram champignons

1 groene paprika

1 rode paprika

1 grote teen knoflook

Cakeblik

Bereiding:

Snijd de kipdijfilet in mooie stukken en strooi ruim BBQ rub over de dijen heen. Vervolgens snij je de uien, groene en rode paprika fijn. Hak de knoflook fijn en snij als laatst de champignons in stukken. We gaan de cakeblik bekleden. Leg het ontbijtspek rondom zodat ze de bodem en de zijkanten bedekken. Je moet het ontbijtspek ook over de rand heen laten hangen zodat je straks de cake dicht kan maken. Bestrooi de bodem van de cake met royaal BBQ rub en schenk een beetje BBQ saus over de bodem. Smeer dit vervolgens uit. Als eerste vul je de cake nu met de uien, paprika, knoflook en de champignons. Vervolgens leg je hem vol met kippendijen. Druk dit goed aan. Doe deze volgorde nog een keer net zolang tot je kippendijen op zijn. Maar sluit af met groenten. Strooi nu nog wat BBQ rub over de groenten en sluit de cake door het ontbijtspek dicht te vouwen.

Zorg voor een BBQ met indirecte hitte van ongeveer 150 graden en leg een stuk rookhout tussen de gloeiende kolen. Leg het cakeblik op het rooster en laat hem garen tot een kerntemperatuur van 55 graden. Nu mag je de cake uit het blik halen en vang het vocht op. Leg de cake nu zonder het blik terug op de BBQ totdat de kern 75 graden is. Meng het vocht met de BBQ saus en laat dit inkoken tot een dikke stroperige glacé. Bij 75 graden smeer je de kippendijencake in met de dikke glacé en laat je hem mooi karamelliseren. Als de kerntemperatuur van de kip 78 graden is mag hij ervan af. Laat hem nog wel even 10 minuten rusten.