

# Clubsandwich met gerookte kip op de watersmoker

## Wat heb je nodig?

2 kipfilets  
½ casinobrood  
grof zeezout (pakje)  
2 el. mayonaise  
2 el. creme fraiche  
½ el. mierikswortelpuree (potje)  
bieslook, fijngehakt  
sap van een ½ citroen  
augurken, over de lengte in plakjes gesneden  
rode ui, in dunne ringen gesneden  
tomaten, in plakjes gesneden  
radijsjes, in plakjes gesneden  
wat ijsbergsla, fijngesneden  
wat rode kool, fijngesneden  
mosterd  
ketchup  
halve perziken uit blik, in plakjes gesneden  
paar plakjes bacon  
geitenkaas met honing  
2 eieren, hardgekookt en gepeld  
versgemalen zwarte peper  
zout

## Wat moet je doen?

Doe een beetje (eiken)houtschool in je barbecue (watersmoker) en steek aan.  
Zorg voor een indirecte zone (in een watersmoker: vul de bak met (warm) water.  
Week 2 handjes rooksnippers ca. 10 minuten in een bakje met koud water.

Bestrooi de kipfilets met een laag zeezout en laat ca. 15 minuten staan zodat het zout vocht kan onttrekken uit je kip. Spoel daarna af en dep het vlees droog.

Gooi de rooksnippers in de gloeiende kolen en plaats meteen de waterschaal erover (of gebruik een convector).

Leg de kipfilets en de eieren op het rooster en sluit het deksel van je barbecue.

Haal de eieren er na ca. 10 á 15 minuten af en gaar de kipfilets in ca. 50 a 55 minuten tot een kerntemperatuur van minstens 71-74 graden.

(als je barbecue niet meer rookt: gooi dan weer wat geweekte rooksnippers op de kolen)

Haal dan de kipfilets eraf en grill de plakjes bacon tot ze bruin en knapperig zijn. Zet apart.

Meng de mayonaise, creme fraiche en mierikswortelpuree door elkaar.

Roer er het citroensap en de bieslook door en maak op smaak met peper en zout.

Snijd de eieren in plakjes en de korstjes van het brood.

Besmeer een paar sneetjes ruim met de mierikswortelmayonaise en een paar met mosterd.

Snijd de gerookte kip in plakjes en 'bouw' je clubsandwich door het brood te beleggen met alle lekkere overige ingrediënten.

Spuit er hier en daar wat ketchup over en steek een prikker door je clubsandwich om de boel bij elkaar te houden.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)