



Piri-piri kip

Pittige gegrilde kip gemarineerd in een saus van piri-piripepers, look en citroen. Vol smaak en heerlijk sappig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,3 kg, plat opengesneden (spatchcock)
- 4 rode chilipepers (piri-piri of Spaanse peper)
- 4 teentjes look
- sap van 1 citroen
- 3 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder
- 1 el rode wijnazijn
- 1 tl zout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de kip langs de ruggengraat open met een scherp mes of keukenschaar en druk de kip plat (spatchcock). Dep droog met keukenpapier.
- 2.** Verwijder de zaadjes uit de pepers voor minder pit, of laat ze zitten voor extra vuur. Doe de pepers, de gepelde lookteentjes, het citroensap, de olijfolie, het paprikapoeder, de rode wijnazijn, het zout en wat versgemalen peper in een blender en mix tot een gladde saus.
- 3.** Wrijf de kip aan beide kanten grondig in met de helft van de marinade. Dek af en laat minstens 1 uur marineren in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.
- 4.** Verwarm de oven voor op 200 gr C (hetelucht 180 gr C). Leg de kip met de velkant naar boven op een rooster boven een bakplaat.
- 5.** Rooster de kip 35 tot 40 minuten tot ze gaar is. Bestrijk halverwege met een extra laag marinade. De kip is gaar wanneer de kerntemperatuur 74 gr C bereikt in het dikste deel van de dij.
- 6.** Laat de kip 5 minuten rusten onder aluminiumfolie voor je ze versnijdt. Serveer met de resterende piri-pirisaus apart.

Tip

Laat de kip een nacht marineren voor de beste smaak. Wil je de kip op de barbecue bereiden, grill haar dan op indirect vuur met het deksel gesloten gedurende dezelfde tijd.

Lekker met

Knapperig stokbrood, gegrilde maïs of een frisse komkommersalade.

Dranktip

Een gekoelde Vinho Verde of een lichte Portugese rose past perfect bij de pittige smaken van dit gerecht.