Sauzen

Kipshoarma-marinade

Een diep roestkleurige pasta van warme kruiden, knoflook en yoghurt die 's nachts in de kip sijpelt - tegen de ochtend is het vlees bevlekt en geurig, wat de verkoolde en complexiteit belooft van een rotisserie zonder het spit.

Tijd 480 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Volle yoghurt
- ☐ 2 delen Extra vergine olijfolie
- ☐ 1,5 delen Vers citroensap
- ☐ 1 delen knoflookteentjes, fijngehakt tot pasta
- ☐ 0,5 delen Gemalen komijn
- ☐ 0,5 delen Gemalen koriander
- ☐ 0,5 delen Gerookte paprika
- ☐ 0,2 delen Gemalen kurkuma
- ☐ 0,15 delen Gemalen kaneel
- ☐ 0,15 delen Cayennepeper
- ☐ 0,5 delen Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Meet alle gemalen kruiden af in een kleine, droge koekenpan. Zet op middelhoog vuur en roer voortdurend met een houten lepel gedurende 60-90 seconden tot de kruiden geurig zijn en net beginnen te roken aan de randen. Deze bloeistap maakt de vluchtige aromatische verbindingen wakker. Haal het van het vuur zodra je een warme, geroosterde diepte ruikt – geen verbrand randje.

02 Snij de knoflook heel fijn, strooi er zout over en gebruik de platte kant van je mes om het uit te smeren en tot een gladde pasta te smeren. Het zout onttrekt vocht en de mechanische actie breekt de celwanden af, waardoor allicine vrijkomt voor maximale punch. De pasta moet voldoende samenhangend zijn om op het mes te kunnen komen zonder te verkruimelen.

03 Meng de yoghurt, olijfolie en citroensap in een kom. Voeg de uitgebloeide kruiden en knoflookpasta toe. Klop krachtig tot het volledig glad en gelijkmatig gekleurd is - een diep roestoranje pasta zonder witte strepen yoghurt of donkere kruidenkruiden. Smaak: het moet agressief gekruid zijn, omdat het meerdere kilo's kip bedekt. Pas citroen en zout aan.

04 Kerf kippendijen (met vel of zonder vel) meerdere keren door het dikste gedeelte met een scherp mes. Breng de marinade op elk oppervlak aan en druk deze in de sneden. Plaats het in een ritssluitingszak of een afgesloten container. Minimaal 2 uur, maximaal 24 uur in de koelkast bewaren. Na 24 uur breekt het zuur de vleestextuur af. Haal 30 minuten voor bereiding uit de koelkast.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chicken-shawarma-marinade