Hoofdgerechten / Mozambique

Piri Piri kip



Kip gespatcht en gegrild boven kolen onder een saus van piri-piri, knoflook en citroen.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,6 kg Hele kip
- ☐ 8 teentjes knoflook
- ☐ 1 eetl Gerookte paprika
- ☐ 3 eetlepels azijn
- ☐ 1 eetl oregano
- ☐ 8 stuks Piri-Piri pepers
- ☐ 3 stuks Citroenen
- ☐ 100ml Olijfolie
- ☐ 50 g Boter
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Snij de kip langs de ruggengraat door, klap hem open en druk hem plat.

02 Meng de pepers, knoflook, het sap van twee citroenen, paprika, azijn, oregano, olie en zout.

03 Giet de helft van de saus in een aparte kom; die helft is voor bedruipen.

04 Bestrijk de kip met de rest, werk hem onder de huid en laat hem een nacht in de koelkast staan.

05 Steek de kolen aan en hark ze naar de zijkanten; de warmte moet indirect zijn.

06 Grill de kippenhuid gedurende dertig minuten, draai hem dan om en geef hem nog eens vijftien minuten.

07 De laatste vijf minuten bedruipen met de gereserveerde saus gemengd met gesmolten boter. Serveer met citroen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: Kolforn (Kolforn) I'd appreciate if you could mail me (Kolforn@gmail.com) if you want to use this picture out of the Wikimedia project scope. This file is licensed under the Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International license. You are free: to share – to copy, distribute and transmit the work to remix – to adapt the work Under the following conditions: attribution – You must give appropriate credit, provide a link to the license, and indicate if changes were made. You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. share alike – If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same or compatible license as the original.https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0CC BY-SA 4.0 Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 truetrue / CC BY-SA 4.0 / UniTools.

Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / frango-piri-piri