Hoofdgerechten / Zuid-Afrika

Peri-Peri kip

Een hele kip gemarineerd in een pittige saus van Afrikaanse pepers, knoflook, citroen en gerookte paprika – en vervolgens laag en langzaam gegrild tot de huid gelakt en blaren is en elke hap hitte afgeeft die zich vanaf de achterkant van de keel naar voren opbouwt.

Tijd 140 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 10 delen Hele kip, gespikkeld (ruggengraat verwijderd, platgedrukt)
- ☐ 2 delen Afrikaanse vogeloogpepers (piri-piri), zonder steel
- ☐ 1 delen Knoflookteentjes
- ☐ 2 delen Citroensap en -schil
- ☐ 0,5 delen Gerookte paprika en gedroogde oregano
- ☐ 2 delen Olijfolie
- ☐ 0,5 delen Zout

Zo maak je het.

01 Meng de pepers, knoflook, citroensap en -schil, gerookte paprika, oregano, olijfolie en zout in een blender of keukenmachine tot een gladde massa. De saus moet helder roodoranje zijn. Proef zorgvuldig: het moet erg heet, pittig van het zuur en diep hartig zijn. Pas zout en citroen aan om in balans te komen. Voor een milder resultaat verwijder je de zaadjes voordat je gaat blenden. Gebruik voor maximale hitte de hele chili inclusief zaden.

02 Kerf de kippenhuid in een kruispatroon in met een scherp mes – 4 à 5 sneden per kant, waarbij je door de huid heen tot aan het vlees snijdt. Hierdoor kan de marinade diep doordringen. Wrijf de peri-perisaus over de hele kip: waar mogelijk onder de huid, in alle kerflijnen, in de holte. Bewaar ongeveer 3 eetlepels marinade om tijdens het grillen te bedruipen. Plaats de kip in een bak, dek af en zet minimaal 2 uur of een hele nacht in de koelkast.

03 Bereid een grill met twee zones voor: directe hoge hitte aan de ene kant, indirecte middelmatige hitte aan de andere kant. Begin de kip met het vel naar boven aan de indirecte kant en kook met gesloten deksel gedurende 35-40 minuten, waarbij u elke 10 minuten bedruipt met de gereserveerde marinade. Door de lagere, langzamere indirecte hitte kan het interieur doorkoken voordat de buitenkant verbrandt. Wanneer de interne temperatuur in het dikste deel van de dij 68 °C bereikt, verplaatst u de kip gedurende 5-8 minuten met de huid naar beneden om de huid te verven en te verkolen.

04 Laat de kip met de borst naar beneden op een snijplank rusten gedurende 10 minuten. Door met de borst naar beneden te rusten, blijft het borstvlees in zijn eigen sappen bedruipt. Snijd en serveer met Portugese broodjes, friet en een eenvoudige salade. Sprenkel eventuele rustende sappen over het gesneden vlees. De hitte van peri-peri bouwt langzaam op – waarschuw gasten dat het volledige effect 30 seconden na de eerste hap optreedt.

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 / peri-peri-chicken