Hoofdgerechten / Libanon

Shish Tawook

Kippendijen urenlang gemarineerd in een pittig mengsel van yoghurt, citroen, tomatenpuree, knoflook en zevenkruiden totdat het vlees zacht is tot in de kern, vervolgens aan spiesjes geregen en boven houtskool gegrild totdat de marinade op sommige plaatsen verkoolt en het vlees onmogelijk sappig is van binnen. Het knoflookachtige antwoord van Libanon op de wereld, geserveerd met een toum die zo assertief is dat hij een kamer kan vrijmaken.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g kippendijen zonder bot, zonder vel (in blokjes van 4 cm gesneden)
- ☐ 150 g Volle yoghurt
- ☐ 40 g Vers citroensap
- ☐ 25 g teentjes knoflook (op een microplane geraspt tot een pasta)
- ☐ 30 g Tomatenpuree
- ☐ 40 g Olijfolie
- ☐ 10 g zevenkruiden (baharat – gemalen mengsel van piment, kruidnagel, kaneel, komijn, koriander, zwarte peper, nootmuskaat)
- ☐ 5 g Zoete paprika
- ☐ 8 g Fijn zeezout
- ☐ 60 g Toum (Libanese knoflooksaus), warm platbrood, ingelegde rapen en verse peterselie om te serveren

Zo maak je het.

01 Klop in een grote kom de yoghurt, citroensap, knoflookpasta, tomatenpuree, olijfolie, zevenkruidenpoeder, paprikapoeder en zout samen tot een gelijkmatig oranjeroze marinade. Voeg de kipblokjes toe en roer om ervoor te zorgen dat elk oppervlak bedekt is. Dek af en zet minimaal 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht. Het melkzuur in de yoghurt en het citroenzuur uit de citroen werken langzaam om mals te worden zonder dat de textuur papperig wordt. Haal het 30 minuten voor het grillen uit de koelkast om de kou weg te nemen.

02 Rijg de gemarineerde kip aan metalen spiesen (als u houten spiesen gebruikt, laat deze dan eerst 30 minuten in water weken), afgewisseld met eventuele optionele groenten. Grill op direct hoog vuur - houtskool is ideaal, een gasgrill op maximaal is de beste optie, een gietijzeren grillpan binnenshuis op schreeuwend hoog vuur is acceptabel. Kook 4-5 minuten per kant tot de marinade hier en daar verkoold is en de kip gaar is. Verplaats de kip de eerste 2 minuten niet aan elke kant, maar laat de korst zich vormen. De marinade wordt zwart op de plekjes van de tomatenpureesuikers; dit is geen aanbranden, maar karamellisatie. Totale grilltijd: 10–12 minuten.

03 Haal de spiesjes van het vuur en laat ze 3-5 minuten op een warm bord rusten voordat je de kip eraf schuift. Door te rusten kunnen de sappen die tijdens het koken naar het oppervlak worden herverdeeld, opnieuw in het vlees worden opgenomen. Als u onmiddellijk snijdt, verliest u een aanzienlijke hoeveelheid sap op het bord. Dek het losjes af met folie, maar wikkel het niet strak; opgesloten stoom zal de verkoling ongedaan maken.

04 Laat de kip van de spiesjes op een serveerschaal glijden. Strooi de gehakte platte peterselie erover. Serveer onmiddellijk met warm platbrood, een royale kom toum (Libanese knoflooksaus), ingelegde roze rapen en verse plakjes tomaat. De juiste verhouding is: kip op brood, een smeersel van toum, een ingelegde raap en een scheutje citroen over het geheel. Dit is een gerecht waarbij je met je handen moet eten.

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 / shish-tawook