

Gevlinderde kip met een spicy Piri Piri saus

👤 4 personen

🕒 2 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 hele kip
- Peper en zout
- Piri Piri saus
- 2 rode pepers
- 4 tenen knoflook
- Sap van 1 citroen
- 2 el rode wijnazijn
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 el suiker
- 3 el olijfolie
- BBQ met volledig indirecte opstelling
- Kernthermometer
- Appel rookchunks
- Blender of vijzel
- Keukenschaar of gevogelteschaar
- Kwast



1. Knip de ruggengraat van de kip los en druk de kip plat.
2. Doe alle ingrediënten voor de piri piri in een blender of vijzel en meng het tot een gladde saus.
3. Wrijf de kip rondom in met de piri piri saus. Bewaar ongeveer 1/3 van de saus om de kip mee af te lakken tijdens het garen.
4. Zet de kip voor een uur in de koeling, zodat de smaken van de piri piri er goed in kunnen trekken,
5. Stel de kamado in op indirecte hitte, 180°C.
6. Voeg een klein blokje appelhout toe voor een milde rooksmaak.
7. Leg de kip met de borstzijde omhoog op het rooster.
8. Gaar de kip tot een kerntemperatuur van 75 graden in het dikste deel, achter de poten.
9. Lak tijdens het garen de kip om de 15 minuten in met het restant van de piri piri saus.
10. Laat de kip 5 minuten rusten en snijd dan de verschillende stukken van de kip af.
11. Serveer met bijvoorbeeld rijst, citroenpartjes en gegrilde groenten!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl