

Portugese kip Piri Piri

Bereiden in: Ovenschaal / BBQ

Voorbereiding: 780 min.

Bereiding: 50 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Let op: recept is voor 2 kippen; voor 1 kip alles de helft-
- Begin een dag van te voren.
- 2 kippen
- 4 chilipepers
- 8 tenen knoflook
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel pimentón (gerookt paprikapoeder)
- 1 citroen
- Een flinke scheut olijfolie
- Een flinke hand zeezout
- Extra citroen om te serveren

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Portugese kip Piri Piri

Bereiding

1. Vlinder de kip: Leg de kip met de borst naar beneden. Knip of snijd de ruggengraat eruit. Klap de kip open en druk stevig op het borstbeen zodat de kip platter wordt.
2. Pekelen met zeezout: Leg de kip in een ovenschaal en wrijf royaal in met zeezout. Dek af en laat minstens 12 uur rusten in de koelkast. Hierdoor wordt de kip heerlijk sappig en vol van smaak.
3. Maak de Piri Piri marinade: Doe de knoflook, chilipepers, oregano, pimentón, citroensap en een flinke scheut olijfolie in een hakmolentje. Maal tot een grove, geurige marinade.
4. Marineer de kip: Spoel het overtollige zout van de kip en dep droog. Bestrijk royaal met de marinade.
5. Grill langzaam gaar: Leg de kip op de barbecue en grill rustig gaar totdat het vlees mooi sappig is en de huid krokant begint te worden.
6. Serveer direct

Serveer met partjes citroen voor extra frisheid.

GEEN BBQ-WEER?
Bak de kip dan eerst kort aan in een grillpan en gaar daarna verder op een rooster in de oven. Bak ongeveer 40 minuten op 180 graden.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Leg de gemarineerde, gevlinderde kip op een bakplaat of in een ruime ovenschaal. Verdeel er een paar takjes verse tijm omheen en leg enkele halve citroenen naast de kip. Tijdens het bakken geven de citroenen extra geur en frisheid af aan het vlees.
3. Bak de kip ongeveer 40 tot 50 minuten in het midden van de oven tot de huid mooi goudbruin en krokant is. Bedruip tussendoor eventueel met wat bakvocht voor extra sappigheid.
4. Voor een extra krokante huid kunt u de laatste minuten de grillstand aanzetten. Serveer de geroosterde citroen erbij om over de kip uit te knijpen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten