



Piri-Piri Kip

Pittige gegrilde kip gemarineerd in een saus van piri-piri pepers, look en citroen. Vol smaak en heerlijk sappig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 hele kip (ongeveer 1,3 kg), plat opengesneden
- 4 rode pepers (piri-piri of Spaanse peper)
- 4 teentjes look
- 1 citroen (sap)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- 1 theelepel zout
- Peper

Bereidingswijze

1. Maak een marinade: mix de pepers (zonder zaadjes voor minder pit), de look, het citroensap, de olijfolie, de paprikapoeder, de azijn, het zout en peper tot een gladde saus.
2. Snijd de kip langs de rug open en druk plat (spatchcock). Wrijf goed in met de helft van de marinade. Laat minstens 1 uur marineren in de koelkast, liefst een nacht.
3. Verwarm de oven of grill voor op 200 graden.
4. Leg de kip met de velkant naar boven op een rooster boven een bakplaat. Rooster 35 tot 40 minuten tot de kip gaar is en de kerntemperatuur 74 graden bereikt.
5. Bestrijk halverwege nog eens met marinade.
6. Laat de kip 5 minuten rusten, versnijdt in stukken en serveer met de resterende piri-piri saus apart.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)