



## Jamaicaanse jerk chicken

*Kippenbouten gemarineerd in een pittige kruidenpasta met piment, tijm en Spaanse peper, dan geroosterd. Vol vuur en aroma uit Jamaica.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 8 kippenbouten (of 4 hele poten)
- 4 lente-uitjes, grof gesneden
- 3 teentjes look
- 1 duimgroot stukje gember
- 1 rode Spaanse peper (of scotch bonnet), zonder zaadjes
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels limoensap
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 theelepel gemalen piment (allspice)

1 theelepel gedroogde tijm  
1 halve theelepel kaneel  
1 halve theelepel nootmuskaat  
3 eetlepels olie  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Doe alle ingrediënten behalve de kip in een blender en mix tot een gladde marinade.
2. Maak enkele inkepingen in de kippenbouten, wrijf ze goed in met de marinade en laat minstens 2 uur (liefst een nacht) marinieren in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de kip op een rooster boven een bakplaat met bakpapier.
4. Rooster 35 tot 40 minuten tot de kip gaar en mooi gekleurd is, keer halverwege om.
5. Laat kort rusten en serveer met rijst of gegrilde groenten.

---

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