



Pollo a la brasa (Peruaanse geroosterde kip)

Een hele kip gemarineerd in sojasaus, komijn en ají, daarna knapperig geroosterd in de oven. De Peruaanse rotisserieklassieker, geserveerd met een pittige groene saus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,6 kg
- 4 el sojasaus
- 3 teentjes look, fijngeperst
- 2 tl komijn
- 1 tl paprikapoeder
- 1 el ají panca pasta of milde chilipasta

2 el olijfolie

1 el azijn

1 tl gedroogde oregano

sap van 1 limoen

peper en zout

voor de groene saus: 1 bosje koriander, 2 el mayonaise, 1 groene peper, 1 teentje look, sap van 1 limoen

Bereidingswijze

1. Meng de sojasaus, look, komijn, paprikapoeder, ají panca, olijfolie, azijn, oregano en limoensap tot een marinade.
2. Wrijf de hele kip binnen en buiten in met de marinade en laat hem idealiter een nacht afgedekt in de koelkast staan.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden en leg de kip met de borst naar boven in een braadslee.
4. Rooster de kip ongeveer 75 minuten tot het vel goudbruin en krokant is en het vocht helder uit de dij loopt.
5. Overgiet de kip enkele keren met het braadvocht zodat hij mooi sappig en glanzend blijft.
6. Maak ondertussen de groene saus door de koriander, mayonaise, groene peper, look en het limoensap glad te mixen.
7. Breng de groene saus op smaak met peper en zout en zet ze koud tot bij het serveren.
8. Haal de gare kip uit de oven en laat hem tien minuten rusten onder een vel folie.
9. Verdeel de kip in stukken en schik ze op een schaal.
10. Serveer met frietjes of rijst en een royale lepel van de pittige groene saus.