



Pollo a la brasa (Peruaanse geroosterde kip)

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

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 kl komijn
- 1 kl paprikapoeder

1 el ají panca pasta of milde chilipasta

2 el olijfolie

1 el witte wijnazijn

1 kl gedroogde oregano

sap van 1 limoen

peper en zout

Voor de groene saus:

1 bosje verse koriander

2 el mayonaise

1 groene chilipeper, zaadjes verwijderd

1 teentje look

sap van 1 limoen

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de sojasaus, look, komijn, paprikapoeder, ají panca pasta, olijfolie, azijn, oregano en het limoensap tot een gladde marinade. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Wrijf de kip zowel van binnen als van buiten grondig in met de marinade. Dek de kip af en laat hem minstens 4 uur, bij voorkeur een hele nacht, marineren in de koelkast.
- 3.** Haal de kip 30 minuten voor het bereiden uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur komt.
- 4.** Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 185 graden).
- 5.** Leg de kip met de borst naar boven in een braadslee. Rooster hem gedurende 75 minuten tot het vel goudbruin en krokant is en het vocht helder uitloopt wanneer je een dij prikt.
- 6.** Overgiet de kip om de 20 minuten met het braadvocht zodat hij sappig en glanzend blijft.
- 7.** Bereid ondertussen de groene saus door de koriander, mayonaise, groene chilipeper, look en het limoensap samen glad te mixen met een staafmixer of blender. Breng op smaak met peper en zout. Zet de saus koud tot gebruik.
- 8.** Haal de gare kip uit de oven en laat hem 10 minuten rusten onder een vel aluminiumfolie.
- 9.** Verdeel de kip in stukken, schik ze op een schaal en serveer onmiddellijk met de groene saus ernaast.

Tip

Geen ají panca pasta voorhanden? Gebruik een milde rode chilipasta of een mengsel van gerookt paprikapoeder en een snuifje cayennepeper als alternatief. Hoe langer de kip marineert, hoe dieper en rijker de smaak.

Lekker met

Frietjes of gestoomde rijst en een frisse tomatensalade.

Dranktip

Een koele Peruviaanse Inca Kola of een frisse lager bier past uitstekend bij de kruidige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be