



Frango à piri-piri uit de oven

Portugese platgedrukte kip gemarineerd in pittige piri-piri en look, knapperig gebakken in de oven. Vurig, sappig en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 hele kip, platgedrukt
- 4 teentjes look, fijngehakt
- 2 rode pepers, fijngehakt
- 1 eetlepel zoet paprikapoeder
- 1 citroen, geperst
- 60 ml olijfolie
- 2 eetlepel rode wijnazijn
- 1 theelepel oregano
- 1 snuifje zout

1 snuifje peper

Bereidingswijze

1. Maak de marinade door de look, de rode pepers, het paprikapoeder, het citroensap, de olijfolie, de azijn en de oregano te mengen.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Wrijf de platgedrukte kip goed in met de marinade en laat minstens 2 uur in de koelkast marineren.
4. Verwarm de oven voor op 200 graden.
5. Leg de kip met de velkant naar boven in een ovenschaal en bak hem ongeveer 45 minuten tot hij goudbruin en gaar is.
6. Bestrijk de kip halverwege enkele keren met de marinade en de vrijgekomen sappen.
7. Laat de kip enkele minuten rusten en serveer met extra piri-pirisaus en frietjes.

Dranktip

Zero Sugar Oaked Wit (Pure the Winery) Witte wijn (sauvignon & chardonnay) gerijpt op eikenhout: evenwicht tussen frisheid en diepgang. Mooi bij gevogelte. Suikervrij. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery

Ontdek meer recepten op kookpot.be