

Kip Piri Piri uit de oven

Ingrediënten 2-3 p.

- 1 hele kip

Voor de marinade:

- Zout
- 8 tenen verse knoflook
- 4 chilipepers
- 1 laurierblad
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gedroogde oregano
- Sap van ½ citroen
- 4 el olijfolie

Bereidingswijze

Marinade:

- Snijd de pepers grof en ontdoe de knoflook van hun schil.
- Maal of vijzel de knoflook en chilipepers fijn onder toevoeging van het zout en een beetje olie.
- Doe de massa over in een mengkommetje en roer de overige ingrediënten en rest van de olie erdoor.
- Spoel de kip af met koud water, ook de buikholte en dep die vervolgens goed droog met keukenpapier.
- Verwarm de oven alvast voor op 180 graden.
- Leg kip op de buik en snijd de ruggengraat langs beide zijden los of gebruik een wildschaar. Vouw de kip open en geef een inkeping in het borstbeen. Daardoor kan je de kip goed platleggen. De kip is nu 'gevlinderd'.
- Masseer de marinade over de hele kip aan beide zijden, vleugels en poten. Als je wat overhoudt kun je kip tijdens het braden nog een keer bestrijken.
- Leg de kip plat met de borst boven op een rooster met lekbak en braad in 30-40 minuten gaar. Als het vlees een temperatuur heeft van 70-72 graden is de kip gegaard, gemeten in een dik stuk vlees (borst of dij).

Lekker met frietjes en krop- of veldsla.

Hulpmiddelen

- Oven
- Vijzel of kruidenhakmolen/ staafmixer
- Scherp keukenmes of wildschaar
- Kerntemperatuurmeter

Tips

Zien hoe je een kip vlindert?

<https://youtu.be/q3YWFE30qeM?si=UOlFyCj38y7jvBgI>

Bron: eigen recept