

Kip Piri Piri

Wat heb je nodig?

Kippenpoten en drumsticks
2 lente uitjes
1 blikje halve abrikozen
1 pak rijst
½ rode peper

Voor de piri piri-marinade:

2 groene jalapeno's
1 rode jalapeno
3 (Spaanse) chili pepers
1 gele madame Jeanette
1 rode ui
1 bol knoflook
1,5 tak cherry tomaten
2 blaadjes laurier
1 bos peterselie
flinke scheut rode wijnazijn
olijfolie
peper en zout

Voor de 'white sauce':

175 ml mayonaise
175 ml creme fraiche
½ potje mierikswortelcreme (2 volle el)
sap en zest van 1 limoen
zest van 1 sinaasappel
8-10 blaadjes salie, fijngehakt
grof gemalen zwarte peper en zout

Wat moet je doen?

Rooster de pepers, ui, knoflook en tomaten voor de marinade op de hete barbecue (180-200 graden, direct), en maal dit daarna fijn in blender met de rest van de ingrediënten.

Kip insnijden en in een schaal minimaal 30 minuten laten marineren met de zojuist gemaakte piri piri-marinade (in de koelkast).

Gaar de kip op 210 graden, indirect. Na 45 minuten het vlees opnieuw inkwasten met de geroosterde marinade.

Leg dan de halve perziken op het 'directe' deel van je barbecue (bij een kamado dus aan de rand) en gaar het geheel nog 5 tot 10 minuten verder.

Meng voor de 'white sauce' alle ingrediënten in een kom en roer door.

Kook de rijst en snijd de geroosterde abrikozen, lente-ui en rode peper klein.

Roer dit door de rijst en serveer met de kip en de 'white sauce'.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok