

Kip met friet en appelmoes

Wat heb je nodig?

4 kippenbouten
1 kg. lichtkruimige aardappels
4 appels (lichtzuur)
1 citroen
suiker
kaneel
chilivlokken

Voor de rub:

1 el. knoflookpoeder
1 el. uienpoeder
1 el. zout
½ el. witte peper
½ el. chilivlokken
1 ½ el. paprikapoeder
2 el. bruine basterdsuiker
blaadjes van 2 takjes verse tijm

Wat moet je doen?

Roer voor de rub alle ingrediënten door elkaar.

Schrob de aardappelen goed schoon en snijd ze in frieten.

Kook ze in zout water een paar minuten voor, giet ze af en dep droog

Bestrooi de friet eventueel met wat rub of zout en doe ze in het grillmandje aan het spit ca. 50 minuten draaien tot de friet gaar en krokant is. (besprenkel af en toe met een klein beetje olijfolie)

Bestrijk ondertussen de kip met wat olijfolie en bestrooi het vlees van alle kanten met de rub.

Leg de bouten op de bbq (draai ze na ca. 10 minuten om) en gaar tot een kerntemperatuur van minimaal 75 graden. (Direct: in ca. 25 minuten, indirect: in ca. 50 minuten).

Schil ondertussen de appels, haal het klokhuis eruit en zet ze op een cederhouten plankje.

Bestrooi ze met kaneel, suiker een een paar chilivlokken en gaar tot ze heel zacht zijn (ca. 25 min).

Doe ze daarna met eigen vocht in een pannetje en prak of mix tot een appelmoes.

Als de friet krokant en de kip gaar is: leg op een bordje, met een flinke schep appelmoes en eventueel wat mayonaise.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

