

Pollo ala Diavola met limonchello-mayonaise

Wat heb je nodig?

1 maiskip (ca. 1,3 kg)
knoflook/chili-olie (Oil & Vinegar)
zonnebloemolie
sap en geraspte schil van 1 citroen
handvol verse peterselie
2 sjalotjes, fijngehakt
6 tenen knoflook, fijngehakt
1 rode peper, fijngehakt
fleur de sel
versgemalen zwarte peper

Voor de limoncello-mayonaise:

1 ei
1 eidooier
versgemalen zwarte peper
fleur de sel
beetje sap en geraspte schil van 1 citroen
200 ml. zonnebloemolie
scheutje limoncello-azijn (Oil & Vinegar)
scheutje Limoncello (citraenlikeur)

Wat moet je doen?

1. Steek braai/barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 200 graden (Zorg ervoor dat je, tijdens het garen, de kip kan verplaatsen naar een minder heet deel)
2. Leg de kip met de borst naar beneden en knip aan beide zijden langs de ruggengraat doormidden
3. Druk de kip plat en maak sneetjes met een scherp mes in de huid en het vlees
4. Verwarm, voor de marinade, in een pannetje wat knoflook/chili-olie
5. Bak hierin de knoflook, sjalotjes en rode peper even aan en giet er een bodem zonnebloemolie bij
6. Laat geheel afkoelen en roer er het sap en de geraspte citroenschil door
7. Bestrooi de kip geheel met fleur de sel en peper en laat ca. 30 minuten marineren
8. Leg de kip met de huidkant naar beneden op het rooster en gril haar (in ca. 35 min) gaar (kerntemperatuur: 75 á 78 graden). Let op: draai de kip regelmatig zodat deze gelijkmatig bruin en knapperig wordt en verplaats haar als ze te donker wordt naar een minder heet deel van je braai/bbq)
9. Doe, voor de mayonaise, alle ingrediënten in een smalle hoge kom (zonnebloemolie als laatste!)
10. Meng dit met een staafmixer tot een gladde mayonaise en voeg eventueel meer citroensap/schil en limoncello toe, naar smaak
11. Doe ondertussen de marinade in een pannetje en kook een beetje in. Schep hiervan de laatste minuut van garing nog een lepel over de kip
12. Maak een flinke 'veeg' limoncello-mayonaise over een groot bord. Leg de gegrilde kip erop en lepel er nog wat van de ingekookte marinade over

13. Bestrooi het geheel met verse peterselie en eventueel nog wat geraspte citroenschil
14. Serveer de overgebleven mayonaise er in een kommetje naast

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok