

## Kip kerrie op de barbecue

### Wat heb je nodig

8 kippenpoten/drumsticks  
olijfolie  
kerriepoeder  
knoflookpoeder  
cayennepeper  
Ralphs Goeie Dingen All Purpose rub  
zout  
2 volle el. creme fraiche  
scheut slagroom  
2 el. kerriepoeder  
½ el. witte peper  
¼ el. zout  
½ el. gedroogde tijm  
¼ el. chiliflakes  
300 á 340 ml. water  
150 gr. rijst  
1 kippenbouillonblokje  
handjevol rozijntjes

### Wat moet je doen

1. Steek de bbq aan en zorg voor een indirecte zone
2. Besmeer de drumsticks met olijfolie en bestrooi ze met de kruiden, op gevoel. (zout mag best ruimschoots, maar wees voorzichtig met de cayennepeper!)
3. Hang ze in de kipdrumstick-houder en zet deze in je bbq (of leg ze op je rooster, indirect)
4. Gaar ze op 180 graden, ca. 45 minuten
5. Giet de ananasschijven en doe het sap in een plantenspuit. (Besproei de kip tijdens de garing af en toe met dit ananassap)
6. Gril de ananas aan beide zijden, direct, op het rooster, ca. 3 minuten per kant, tot ze mooie strepen hebben. Snijd ze in stukjes en zet apart.
7. Doe, voor de saus, de crème fraîche in een pannetje en roer er de witte peper, het kerriepoeder en zout door (naar smaak)
8. Verwarm dit, al roerend, en voeg er een scheut slagroom aan toe voor een mooie romige saus (houd daarna warm, of warm later weer op)
9. Doe, ca. 20 minuten nadat de kip op de bbq is gezet, het water met het bouillonblokje in een hapjespan
10. Zet hierin het rekje met de kip zodat de sappen in de pan druipen en breng het water aan de kook
11. Roer, zodra het water kookt, de rijst en de rozijnen erdoor en laat zachtjes pruttelen tot de rijst gaar is (begin met 300 ml. water en voeg water toe indien nodig, voor een gare smeuijge rijst)
12. Roer af en toe door en als de rijst gaar is roer er de ananasstukjes door

13. Schep de rijst op een bord of schaal, leg er de kip er bovenop en giet de kerrieroomsaus over het geheel

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok