



‘Spatchcock’ kip



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 braadkip
olijfolie
peper en zout
paprikapoeder
rode uiringen
citroen
koriander
peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Leg de kip met de filetkanten naar beneden op een werkblad.
- 2.** Snij met een schaar de ruggengraat uit de kip. Knip hiervoor net naast de ruggengraat, aan weerszijden.
- 3.** Verwijder de ruggengraat en leg de kip nu volledig open. Op deze manier zal ze sneller garen, aangezien er geen holte meer is.
- 4.** Wrijf de kip in met olijfolie, peper, zout en paprikapoeder.
- 5.** Leg ze naar beneden op het gloeiendhete rooster van de barbecue en laat mooi bruin worden.
- 6.** Draai dan om en laat opnieuw bruin worden. Verplaats de kip nu naar een koelere zone met minder kolen en sluit af met een deksel. Laat nog 40 minuten garen.
- 7.** Draai halverwege nog één keer om. Leg de kip dan op een snijplank en werk af met partjes citroen, rode ui en koriander of peterselie.