



De beste gegrilde kip met salsa verde en coleslaw



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 2 l water (koud)
- 2 eetlepels fleur de sel (of grof zeezout)
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 1/2 kilogram kippendij (en drumsticks - met het vel er nog aan)

Voor de salsa verde

- 250 gram groene gemengde kruiden (bv. munt, dragon, peterselie, koriander ...)
- 2 teentjes knoflook
- 1 ansjovisfilet
- 1 theelepel kappertjes
- 3 eetlepels olijfolie
- 1/2 citroen (sap)
- peper en zout

Voor de coleslaw

- 1 spitskool
- 2 wortels
- 1 rode ui (fijngesneden)
- 2 kopjes karnemelk
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 handvol rozijnen
- 1/2 citroen (sap)
- peper en zout
- 1 bosje munt (fijngesneden)

Bereidingswijze



- 1.** Meng het water met het zout en de suiker in een grote kom met deksel (of in een grote plastic diepvrieszak). Voeg de stukken kip toe en sluit af. Zet 1 tot 6 uur in de koelkast.
- 2.** Maak intussen de salsa verde: mix hiervoor alle ingrediënten met de staafmixer of in de keukenrobot. Zet apart.
- 3.** Maak ook de coleslaw: rasp of snij de spitskool en de wortels zo fijn mogelijk. Meng met de rest van de ingrediënten en zet apart.
- 4.** Haal de stukken kip uit de vloeistof en dep ze goed droog met keukenpapier. Zet een grillpan op het vuur en laat die goed heet worden. Bestrijk lichtjes met olijfolie. Gril de stukken kip en dek eventueel even af met een deksel. Draai na enkele minuten om en laat minstens 20 minuten verder garen. Check met een vleesthermometer of de kip gaar is. Of prik erin met een satéprikker. Als het vocht helder is, is de kip gaar.
- 5.** Serveer de kip met de salsa verde en geef er de coleslaw bij.