

Recept

Piri Piri kip

We mogen van Bénine en Kim een lekker recept plaatsen en kozen voor de kip Piri Piri!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 scharrelkip
1 eetlepel mosterd
140 ml tomatensaus
1 klein blikje tomatenpuree (70 gr)
Half bosje peterselie
4 teentjes knoflook, gepeld
5 eetlepels olijfolie
2 uien gepeld
5 grote tomaten
1 rode peper
2 eetlepels sherryazijn of rodewijnazijn
250 gram champignons gehalveerd
5 takjes koriander

BEREIDING

Snijd de kip over de lengte in tweeën met een scherp mes en leg daarna beide helften in een kom.

Doe de mosterd, de tomatensaus, de tomatenpuree, een bosje peterselie, 1 teentje knoflook, en een flinke scheut olijfolie in de keukenmachine of blender. Mix alle ingrediënten fijn en schenk dit mengsel over de kip zodat alles bedekt is. Zet de kip met plastic folie erover heen in de ijskast en laat 1 uur marineren.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Ondertussen gaan we vast beginnen aan de piri piri saus. Verhit een grillpan op gemiddeld vuur met royaal olijfolie in de pan.

Snijd de uien, tomaten, rode peper en



3 teentjes knoflook in grove stukken en doe ze in de pan. Laat ze ongeveer 8 minuten roosteren.

Doe de groenten in de blender met de azijn. Voeg daarna peper en zout naar smaak toe en schenk in een kom. Zet deze voorlopig even weg.

Doe de gemarineerde kiphelften in de grillpan en bak deze 5 minuten per helft. Doe vervolgens de kip in de

ovensotel en plaats deze 60 minuten in de oven (bij een grote kip wellicht iets langer). In de laatste 15 minuten is het lekker om de champignons aan de schotel toe te voegen.

Haal de kip uit de oven, knip er nog een beetje koriander over en dien hem op met de piri piri.

Serveer met basmatirijst of aardappels en gebakken groente.

