



KIPSPIESJES MET CITROENPEPER

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: USA / Mexico

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 12 - 15 stuks

Tijd: minimaal 2 uur marineren + 20 minuten bereiden

Ingrediënten kipspiesjes:

- 1500 gram kippendijen zonder bot en vel
- 3 el citroenpeperkruiden
- 3 el olijfolie
- 1 tl zeezout
- 1 tl knoflookgranulaat
- 12-15 houten of metalen spiesjes

Ingrediënten citroenpeper-knoflookbotersaus:

- 125 gram ongezouten boter, zacht
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 el verse peterselie, gehakt
- 1 tl rode chilivlokken, naar smaak
- zest van ½ citroen
- 3 el vers citroensap
- ½ tl gemalen zeezout
- ¼ tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl gemalen szechuanpeper

Voorbereiding: dag 1 - marineren

- Spoel de kippendijfilets goed af onder koud stromend water en droog ze daarna zeer goed af. Hoe droger hoe beter het eindresultaat.
- Snijd kippendijfilets, in stukken van 2,5 x 5 cm en verwijder eventueel overtollig vet.
- Dep nogmaals goed droog met keukenpapier.
- Doe de stukjes kip in een ruime kom en giet er 3 eetlepels olijfolie over.
- Meng alles goed door elkaar, zodat al het vlees met olie bedekt is.
- Strooi de citroenpeperkruiden, zeezout en de knoflookgranulaat over de kip en meng alles goed door elkaar.
- Dek de kom af en zet hem minimaal 2 - 4 uur in de koelkast. Een hele nacht is nog beter! Zo kunnen de smaken lekker in het vlees trekken.
- Als je houten spiesjes gebruikt, week deze dan minstens 60 minuten in water om aanbranden op de BBQ te voorkomen.

Voorbereiding: dag 1 - citroenpeper-knoflookbotersaus

- Meng in een kom de zachte boter met de gehakte knoflook, verse peterselie, chilivlokken, citroenzest en -sap, zeezout, zwarte peper en szechuanpeper met een vork door elkaar.
- Voeg naar smaak nog wat extra chilivlokken en/of citroensap toe.
- Wikkel de boter in vershoudfolie tot een rol en plaats deze in de koelkast.

Voorbereiding: dag 2 - aan spiesjes rijgen

- Rijg de gemarineerde kip aan de spiesjes. Zorg dat je kleine tussenruimtes overlaat, zodat de kip straks regelmatig gaart.

Bereiding: dag 2 - grillen

- Haal de citroenpeper-knoflookboter en laat op kamertemperatuur komen.
- Richt je BBQ in voor direct grillen op 200 - 220°C.
- Plaats een licht ingevet rooster boven de gloeiende kolen. Het invetten voorkomt straks dat de kip aan het rooster blijft plakken.
- Plaats vlak bij je BBQ de schaal met gemarineerde kipspiesjes, de kruidenboter, een kwastje, een kernthermometer en een schone schaal om de gare gegrilde kipspiesjes op te leggen.
- Leg de gemarineerde kipspiesjes haaks op het rooster op de BBQ. Dit voorkomt dat ze straks door het rooster glijden en dat zou zonde zijn.
- Bak de kip in ongeveer 12 - 14 minuten goudbruin, terwijl je ze om de 4 minuten omdraait.
- De kip is gaar bij een kerntemperatuur van 74°C.
- Bestrijk de kip de laatste 2 minuten van de griltijd rijkelijk met de boter, zodat er een mooie glanzend laagje ontstaat. Echt de laatste 2 minuten, want anders kan de boter verbranden en wort deze bitter.
- Draai de spiesjes na het aanbrengen van de boter nog 1 keer om, zodat alles gelijkmatig bedekt wordt.
- Haal de spiesjes bij een kerntemperatuur van 74°C van de BBQ.
- Leg ze op de schone schaal en dek losjes af met aluminiumfolie. Laat 4 minuten rusten.

- Smelt de boter tijdens het rusten, zodat je deze stras over de kip kunt sprenkelen.
- Besprenkel de boter over de kip en garneer het geheel met verse peterselie en partjes citroen.
- Lekker met pilavrijst en/of gegrilde groenten.

Have a nice meal!

iBuen provecho!

18-09-2025