



Kip Tandoori

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: India

Gang: Fingerfood / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd oven: 10 minuten voorbereiden + 4 uur marineren + 30 minuten grillen

Tijd BBQ: 10 minuten voorbereiden + 4 uur marineren + 40 minuten grillen

Ingrediënten:

- 2 poussins (krielkippen) à 600–700 gram
- 5 el citroensap
- 2 tl Kashmiri chilipoeder
- fijn zeezout, naar smaak
- 1 dl volle Griekse yoghurt
- 1 dl slagroom
- 1 el gemberpasta
- 1 el knoflookpasta
- 2 tl komijnpoeder
- 1 mespunt saffraan
- 2 druppels tandoori-kleurstof
- zonnebloemolie

Bereiding in de oven:

- Snijd met een scherp mes diepe inkepingen in de borst, poten en dijen van de poussins. Door deze insnijdingen kan de marinade straks tot in het vlees doordringen, zodat elke hap doortrokken raakt van kruidige warmte.
- Meng het citroensap met het Kashmiri chilipoeder en een snuf fijn zeezout tot een vurige, frisse pasta. Wrijf de kippen hier zorgvuldig mee in en masseer het mengsel goed in de inkepingen. Laat dit eerste smaakbad tien minuten intrekken, zodat het vlees zich opent voor de volgende laag aroma's.
- Klop de volle Griekse yoghurt los tot een romige basis en roer er de slagroom, gemberpasta, knoflookpasta, komijnpoeder, een mespunt saffraan en enkele druppels tandoorikleurstof door. Er ontstaat een zijdezachte, goudoranje marinade met een warme, kruidige geur. Wrijf de kippen royaal en grondig in met dit mengsel, zodat ze volledig worden omhuld. Laat ze vervolgens drieënhalf uur marinieren, zodat de smaken zich diep in het vlees kunnen nestelen.
- Rijg de kippen zorgvuldig van nek tot staart aan het spit. Plaats ze in een op 150 °C voorverwarmde oven en laat ze 10 minuten rustig garen. Verhoog daarna de temperatuur naar 220 °C en rooster ze nog 10 minuten, zodat de buitenzijde begint te kleuren en licht karamelliseert.
- Neem de kippen uit de oven en laat ze 5-7 minuten aan het spit uitdruipten en rusten. Bestrijk ze vervolgens dun met zonnebloemolie en rooster ze nog 5 minuten, totdat de huid glanst en een verleidelijk krokant laagje krijgt.
- Zo ontstaat een Kip Tandoori met een sappige kern, een kruidige diepgang en een subtiel rokerig randje — intens van kleur, rijk van smaak en onweerstaanbaar aromatisch.
- Snijd de kippen in stukken en serveer ze als fingerfood met uienringen en partjes citroen of als hoofdgerecht.

Bereiding op de kamado:

- Bereid de poussins voor zoals eerder beschreven: snijd diepe inkepingen in borst, poten en dijen, wrijf ze eerst in met de frisse citroen-chilipasta en laat dit kort intrekken. Omhul ze daarna royaal met de romige yoghurtmarinade en laat ze minimaal drieënhalf uur rusten, zodat de specerijen diep in het vlees trekken.
- Steek de kamado tijdig aan en breng hem naar een stabiele temperatuur van circa 200 °C voor indirecte bereiding. Plaats een hitteschild of platesetter en leg daarboven het rooster. Voeg eventueel een klein handje kersen- of appelhout toe voor een subtiel zoete rooksensatie die prachtig harmonieert met de kruidige marinade.
- Rijg de kippen aan het spit (of leg ze op het rooster indien je geen spit gebruikt) en plaats ze in de kamado. Sluit het deksel en laat ze rustig garen gedurende ongeveer 20 tot 25 minuten, afhankelijk van hun exacte gewicht. Keer ze halverwege als je zonder spit werkt. De kerntemperatuur in het dikste deel van de dij mag rond de 72–74 °C liggen.
- Wanneer de kippen bijna op temperatuur zijn, verhoog je de hitte naar circa 220–240 °C. Bestrijk ze licht met zonnebloemolie en laat ze nog enkele minuten roosteren boven directe hitte, zodat de huid licht karamelliseert en hier en daar een verleidelijk geroosterd randje krijgt. Let erop dat de yoghurtmarinade niet verbrandt; het mag kleuren, niet zwart worden.
- Laat de kippen vervolgens vijf tot tien minuten rusten voordat je ze aansnijdt. Zo blijven de sappen mooi behouden.

- Het resultaat is een Kip Tandoori met een zacht rokerige diepgang, een kruidige korst en een sappige, aromatische kern — intens van kleur en vol vuur, precies zoals een kamado hem het liefst bereidt.

ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਖਾਓ

Changi tarah khao