



Ping Gai van de BBQ (Gegrilde Laotiaanse kip) met Jeow

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Laos

Gang: Streetfood

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 2 uur marineren + 60 minuten bereiden

Hoofdingrediënten:

- **2 kippenbouten**

Ingrediënten marinade:

- **1 tl knoflook (fijnggehakt)**
- **1 Thaise chilipeper (fijnggehakt)**
- **1 sjalot (fijnggehakt)**
- **2–4 korianderwortels (schoongemaakt)**
- **1 stengel citroengras (alleen het witte gedeelte, in dunne plakjes)**
- **1½ cm gember (geschild)**
- **1½ cm verse kurkuma (of kurkumapoeder)**
- **½ limoen (sap)**
- **2 tl donkere sojasaus**
- **1 theelepel vissaus**
- **1 tl rijstazijn**
- **1 tl palmsuiker of kokossuiker**
- **1 el oestersaus**
- **snufje zout en peper**

Ingrediënten Jeow (Laotiaanse dipping sauce voor Ping Gai):

- **2–3 gedroogde chilipepers (of verse, naar smaak)**
- **1 teentje knoflook**
- **1 el vissaus**
- **1 el limoensap**
- **1 tl palmsuiker**
- **1–2 el fijngehakte koriander (blad)**
- **1 lente-ui (fijn gesneden)**
- **optioneel: 1 kleine tomaat (fijnggehakt)**

Bereiding Ping Gai:

- Terwijl de barbecue langzaam op temperatuur komt en de eerste houtskoolgeuren zich in de lucht mengen, begint de magie van Ping Gai al in de vijzel.
- Spoel de kippenbouten schoon en dep ze zorgvuldig droog. Het vel moet straks knisperend goudbruin worden, dus een droge basis is essentieel.
- In de vijzel bouw je laag voor laag aan een geurige currypasta. Stamp de knoflook, chilipeper en sjalot tot ze hun aroma vrijgeven. Voeg vervolgens de korianderwortels, het citroengras, de gember en de kurkuma toe en werk alles tot een intense, goudgele pasta die zowel fris als aards geurt.
- Meng daarna de limoen, donkere sojasaus, vissaus, rijstazijn, palmsuiker en oestersaus erdoorheen. De marinade krijgt nu die kenmerkende balans van zout, zuur, zoet en umami. Voeg eventueel nog een snufje zout en peper toe.
- Wrijf de kip royaal in met dit mengsel en masseer het goed in het vlees. Laat de smaken minimaal twee uur intrekken, maar het liefst een hele nacht, zodat elke vezel doordrenkt raakt.
- Richt de barbecue in voor indirect en direct grillen en breng de dome-temperatuur naar ongeveer 200 °C.
- Leg de kip eerst op het indirecte gedeelte. Sluit de deksel en laat de kip langzaam garen terwijl de marinade karamelliseert en het vlees sappig blijft. Draai de bouten halverwege voor een gelijkmatige garing.
- Na zo'n 40 minuten, en bij een kerntemperatuur van ongeveer 65 °C verplaats je de kip naar het directe vuur. Hier gebeurt het: het vel begint te sissen, vet drupt op de kolen en een verleidelijke rooksiert stijgt op. Draai de kip regelmatig tot het vel diep goudbruin en krokant is. Haal de kip van het vuur bij een kerntemperatuur van circa 70-72°C.
- Laat de kip even rusten en serveer hem terwijl de aroma's nog warm en uitnodigend zijn — sappig van binnen, knisperend van buiten, en doordrenkt met die onweerstaanbare Laotiaanse kruidigheid.

Bereiding Jeow:

- Terwijl de kip nog ligt te sissen boven de kolen, begin je aan de saus die alles samenbrengt.
- Rooster de chilipepers kort boven open vuur of in een droge pan tot ze licht beginnen te geuren en een vleugje rook afgeven. Dit is het moment waarop de saus zijn karakter krijgt: diep, warm en verleidelijk.
- Stamp de chilipepers samen met de knoflook in een vijzel tot een grove pasta. Niet te fijn — een beetje textuur geeft juist die rustieke charme.
- Voeg de vissaus, limoensap en palmsuiker toe en roer tot een levendige balans ontstaat van zout, zuur en zoet. Proef, en stel af tot het precies goed voelt.
- Meng er tot slot de koriander, lente-ui en eventueel de tomaat doorheen. Fris, kruidig en licht sappig — precies wat je wilt naast die rijke, gegrilde kip.

Serveren:

- Scheur een stukje van de warme kip, dip het licht in de saus en proef hoe alles samenkomt: rokerig, fris, pittig en hartig in één hap.