



Pollo a la Brasa

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Peru

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 2 uur + 12 uur marineren

Ingrediënten kip:

- 1 hele scharrelkip (1,6 - 2 kilo)
- 2 el zonnebloemolie

Ingrediënten marinade:

- 5 teentjes knoflook, fijngewreven
- 2 el sojasaus
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el limoensap
- 1 el zonnebloemolie
- 2 tl gerookte paprikapoeder
- 2 tl komijn
- 2 tl oregano
- 1 tl zwarte peper
- 1½ tl zeezout
- ½ tl chilivlokken of 1 el ají panca-poeder (indien verkrijgbaar)
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl mosterdpoeder
- 1 klein snufje kaneel (optioneel maar traditioneel in sommige regio's)

Ingrediënten gegrilde groenten:

- 1 rode paprika, in grove stukken
- 1 rode ui, gehalveerd
- 1 aubergine, in dikke plakken
- 1 venkel, in dikke plakken
- 1 winterpeen, in dikke plakken
- snufje zeezout
- 2 el zonnebloemolie

Ingrediënten limabonenpuree:

- 1 blik limabonen a 400 gram
- fijn zeezout
- sap en zest van 1 sinaasappel
- 1 el arachideolie

Vorbereiding kip:

- Meng alle ingrediënten tot een dikke pasta.
- Dep de kip goed droog.
- Maak voorzichtig de huid los bij de borst en dijen. Wrijf ongeveer een derde van de marinade onder de huid. Smeer vervolgens de hele kip royaal aan de buitenkant in.
- Laat minimaal 12 uur marinieren. Nog beter is 24 uur.

Bereiding limabonenpuree:

- Giet de bonen af boven een vergiet en vang het vocht op.
- Pureer in een blender de bonen met het sinaasappelsap, een snufje zeezout, 1 eetlepel olie en 1 eetlepel bonenvocht tot een mooie zachte puree. Voeg indien gewenst nog wat bonenvocht toe.
- Roer op eind met een lepel de zest door de puree en laat in een mooie kom rusten.

Vorbereiding groenten:

- Wrijf de groenten rondom in met de olie en bestrooi met fijn zeezout.

Groenten grillen:

- Richt je BBQ in voor direct grillen op 230°C.
- Plaats het rooster 40 cm boven het vuur.
- Leg de groenten op het rooster en grill ze totdat ze mooie grillstrepen krijgen en zacht worden.
- Leg de groenten op een plaat en laat op kamertemperatuur afkoelen.

BBQ ombouwen naar indirect:

- Richt je BBQ nu in voor indirecte grillen met een temperatuur van 170-180°C
- Gebruik bij voorkeur houtskool van hardhout.
- Voeg eventueel één klein blokje: peren- of appelhout
- Niet teveel rook; de kruiden moeten de hoofdrol spelen.

Rotisserie:

- Plaats de kip stevig op de rotisserie.
- Laat langzaam draaien.
- Grill ongeveer: 80 tot 100 minuten tot de kerntemperatuur bedraagt: borst 72°C, dij 80-82°C
- Tijdens de laatste twintig minuten kun je de huid nog één keer licht bestrijken met een mengsel van: 1 el olie + 1 el sojasaus. Daardoor krijgt de kip die prachtige donker mahoniebruine kleur.

Rusten:

- Laat de kip minstens 15 minuten rusten voordat je hem aansnijdt. Hierdoor blijven alle sappen behouden.

Traditionele bijgerechten:

- Serveer met:
- ✓ dikke frieten
- ✓ gegrilde groenten
- ✓ gegrilde maïskolven
- ✓ rijst
- ✓ frisse salade met rode ui
- ✓ avocado
- ✓ [Ají Verde](#)

iBuen provecho!