



Barbecue kip in yoghurt gemarineerd

Het recept van deze kip heb ik een paar maanden geleden al aan jullie beloofd. Door de verbouwing en alles wat daarbij kwam kijken hebben we besloten dat ik me deze zomer daarop zou focussen. Daardoor kon Luke als hij thuiskwam direct gaan klussen (of wij beide) en hoefde hij niets meer te regelen. En kon er ook daadwerkelijk verhuisd worden afgelopen zomer.

De recepten die ik afgelopen voorjaar/zomer maakte komen nu mondjesmaat online. Overigens zijn er ook een aantal recepten met allemaal verse zomergroentes die ik volgend jaar pas deel. De groentes zijn nu toch bijna niet meer (betaalbaar) vers aan te komen.

Gelukkig hebben we een zomers weekend voor de boeg, dat dit barbecue recept nog perfect van pas komt. De andere twee recepten die ik tegelijk maakte, tuinbonen en aardappels van de BBQ heb ik wel al gedeeld. Hebben jullie deze al gemaakt? Al is het seizoen van verse tuinbonen helaas weer voorbij, maar de aardappels smaakte hier heerlijk bij!

Ingrediënten voor 1 kip:

- 1 hele kip
- 500 ml yoghurt
- 4 takken tijm
- 3 takken salie
- 3 takken rozemarijn
- 1 citroen
- Peper
- Zout

Was de kruiden goed schoon. Haal de tijm, salie en rozemarijn van de takken af en hak deze fijn.

Rasp de citroen tot het witte, het witte gedeelte is bitter dus vermijdt dit zoveel mogelijk mee te raspen.

Meng de fijngehakte kruiden, citroenrasp, peper en zout door de yoghurt. Smeer met dit mengsel de kip in ook onder de huid. Niet alle yoghurt is nodig om de kip mee in te smeren. Leg de kip vervolgens in de overgebleven yoghurt en plaats deze voor minimaal 2 uur in de koelkast. Op deze manier trekken de smaken in de kip.

Steek de barbecue ruim op tijd aan, want de kip moet er 60 tot 70 minuten op liggen voor deze gaar is.

Haal de kip uit de yoghurt en haal de overtollige yoghurt eraf, zorg ook dat het grotendeels uit de holtes is gelopen. Als je dit niet doet dan braad je de kip niet, maar kook je hem in het vocht van de yoghurt. Zorg wel dat er nog yoghurt onder de huid van de kip zit, zodat deze lekker mals blijft. Leg de kip in een braadslede die barbecue bestendig is of in een aluminiumbak.

Plaats de kip voor 60 à 70 minuten op de barbecue, zodat het vlees kan garen. Test na 60 à 70 minuten of de kip gaar is door er een satéprikker in te steken. Als het vocht dat eruit komt roze is dan is de kip nog niet gaar, is het vocht helder dan is de kip gaar.

Smakelijk eten!