

Gegrilde kipspies uit het vuistje

Wat heb je nodig?

4 kippendijen (zonder huid, zonder bot)
zakje gebakken uitjes
krop botersla
zoete (Tropical) chilisaus (bv. van GoTan)
¼ komkommer
2 tomaten
¼ rode peper (of naar smaak)
taugé
½ stengel citroengras
1 el. geroosterd sesamzaad
schil va 1 limoen, geraspt
aluminiumfolie

Voor de rub:

1 el. paprika-poeder
1 el. uienpoeder
1 el. bruine suiker
1 tl. zwarte peper
1 tl. knoflookpoeder
1 tl. zout

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een 'direct' en 'indirect' gedeelte.

Snijd de kip in kleine blokjes en roer de ingrediënten voor de rub goed door elkaar in een kom.

Bestrijk de kip eventueel met wat olijfolie en hussel de kip door de rub.

Rijg het gekruide vlees aan spiesjes. Vouw het folie een paar keer dubbel tot je een 'hittebeschermingsschildje' voor het uiteinde van de spiesjes hebt en leg op het hete gedeelte van je barbecue (direct). Denk erom: blijf de spiesen de eerste minuten heel regelmatig draaien om aanbranden te voorkomen.

Als de kip mooi bruin is verplaats de spiesen dan naar het indirecte, minder hete deel van je barbecue om verder te garen, met gesloten deksel.

Gril ze gedurende een minuut of 10 á 12 gaar, terwijl je ze regelmatig draait.

Snijd het citroengras ragfijn (bijna tot poeder) en doe in een kommetje.

Snijd de komkommer en tomaten in kleine blokjes en zet apart.

Snijd de rode peper in kleine ringetjes en zet apart.

Pluk wat mooie grote slabladeren van de krop en was deze grondig.

Als de kip gaar is leg dan een blad sla in je hand.

Schep hier wat tomaten- en komkommerblokjes op en bestrooi met sesamzaadjes, limoenceste en citroengras.

Doe hierop een klein handje tauge en leg de kipspies erop.

Maak af met de chilisaus en strooi er geroosterde uitjes overheen.

Knijp het gevulde slablad om de vulling heen en trek de houten spies er tussenuit.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl