

Poussins aan het spit met tikka massala-saus

Wat heb je nodig?

4 poussins (kuikens)
koolzaadolie
fijngehakte verse koriander

Voor de marinade:

150 ml. volle yoghurt
½ el. komijnzaad
½ el. paprika-poeder
½ el. korianderpoeder
½ el. tandoorkruiden
½ el. garam massalakrauiden
1 tl. kurkuma
sap van ½ citroen
½ el. cayennepeper
1 el. zout

Voor de tikka massala-saus:

1 el. suiker
1 el. kokosmeel
1 el. amandelmeel
1 el. paprika-poeder
½ el. kerrie-poeder
½ el. tandoori massala-kruiden
1 el. knoflook/gemberpasta
2 el. tomatenpuree
sap van 1 citroen
scheut slagroom
4 el. rode curry (zie YouTube 'gegrilde garnalen met rode curry om deze zelf te maken of neem een kant en klare pasta, aangelengd met wat kokosmelk en bouillon)

Wat moet je doen?

Steek je barbecue aan en zorg voor een indirect deel in het midden (houtskoeltjes dus alleen aan de zijkanten)

Rijg de kippetjes aan een (dubbele) spies en snijd het vlees overal even in met een scherp mes.

Roer alle ingrediënten voor de marinade in een kom goed door elkaar en giet deze rondom over de kippetjes. Masseer de marinade goed in het kippenvlees en leg de spies (eventueel met behulp van een lijmtang, zie YouTube) in het midden van de barbecue.

Gril ze ca. 25 minuten (draai het spit elke 5 minuten.) tot een minimale kerntemperatuur van 73 graden (in het dikste deel van de kip) is bereikt.

Voor de tikki massala-saus:

Verhit wat koolzaadolie in een skillet (op een fokerbrandertje bv) en bak de knoflook/gemberpasta en tomatenpuree hierin al roerend ca. twee minuten aan.

Doe hierbij de rode curry, het citroensap, een scheut slagroom en alle 'droge' ingrediënten.

Laat deze saus, al roerend, even pruttelen en giet over de gare kip.

Serveer eventueel met wat fijngehakte koriander.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl