

# Highway Chicken

## Wat heb je nodig?

1 kip  
2 bakstenen  
aluminiumfolie  
  
1 rode peper, fijngesneden  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
bakje verse salie (30 gr)  
chili-olie  
chilivlokken  
2 biologische citroenen  
150 gr. couscous  
250 ml. kippenbouillon  
125 gr. boter  
handvol verse peultjes  
1 pot ingelegde citroen  
paar radijsjes, in dunne plakjes gesneden  
versgemalen zwarte peper  
fleur de sel  
olijfolie

## Wat moet je doen?

Vul de barbecue voor 1/3 deel met houtskool, leg er een gietijzeren rooster op en steek aan.  
Pak de bakstenen in aluminiumfolie.

Leg de kip op haar buik (huidkant) en knip de ruggengraat er tussenuit.

Breek de kip dan plat door erop te duwen en besmeer geheel met olijfolie.

Hak 4 blaadjes salie fijn en rasp de schil van 1 citroen en doe dit in een platte schaal, met de knoflook en rode peper.

Draai er wat zwarte peper en chilivlokken uit de molen over en wat zout.

Draai de kip aan alle zijden door de kruiden in de schaal (kruid eventueel de binnenkant nog even met peper, zout en chilivlokken)

Bedruip met wat chili-olie en laat de kip minimaal een half uur in de koelkast marineren.

Knijp er dan (vlak voor het grillen!) het sap van een citroen over uit.

Verhit ondertussen de bakstenen op het rooster van je barbecue.

Leg, als het rooster en de bakstenen heel heet zijn, de gemarineerde kip met de huidkant (buik) naar beneden, op het indirecte deel van je barbecue.

Leg de bakstenen op de kip en grill de kip in ca. 30 minuten gaar en bruin. (draai haar halverwege om en bedek weer met de bakstenen)

(kerntemperatuur: minimaal 70 graden. Als je in het dijbeen prikt en er komt helder, kleurloos vocht uit is je kip gaar.)

Breng, voor de couscous, de bouillon met 1 eetlepel olijfolie aan de kook.  
Gaar hierin de peultjes, gedurende ca. 4 minuten en haal de pan van het vuur.  
Roer de couscous door de bouillon en laat afgedekt minstens 10 minuten staan.  
Roer met een vork de gewelde couscous tot losse korrels.  
Snijd 1 ingelegde citroen in stukjes, de radijsjes in dunne plakjes en roer beide door de couscous.  
Roer er het sap en geraspte schil van 1 biologische citroen door.

Verhit de boter in een pannetje en snijd de overige salieblaadjes klein.  
Roer, als de boter begint te kleuren, er de salie en een tl. fleur de sel door en bak de salie tot ze knapperig is. (Let op dat de boter niet te donker wordt).  
Breng op smaak met peper en zout.

Leg de kip op een grote schaal en besprenkel ruimschoots met de gesmolten salieboter.  
Serveer met de citroencouscous.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)