

BBQ chicken

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kip
1 bol knoflook (doormidden gesneden)
1 limoen (doormidden gesneden)
3 blaadjes laurier (het liefst vers)
1 eetlepel komijn
1 eetlepel paprikapoeder (gerookt)
1 eetlepel korianderpoeder
1 eetlepel oregano
1⁄2 eetlepel peper
1⁄2 eetlepel zout

Bereidingswijze

1. **Vul de kip met de knoflook, de limoen en de laurierblaadjes.**
2. **Meng in een kom de komijn met het paprikapoeder, het korianderpoeder, de oregano, de peper en het zout. Wrijf de buitenkant van de kip volledig in met dit mengsel. Leg de kip op het rooster, op de hete zone. Laat enkele minuten kleuren. Draai de kip een kwartslag. Laat even grillen en blijf zo draaien met de kip tot ze rondom rond helemaal gekleurd is.**
3. **Verplaats de kip naar de koudere zone en doe een deksel op de barbecue. Laat 60 minuten garen. Laat de kip daarna 10 minuten rusten op een houten snijplank en snij ze in stukken.**