



Hongarije

Grillsirke

Gegrilde kip

1 kip
2 el. rode paprikapoeder
1 el. lavas (poeder)
1 el. koriander (poeder)
3 tenen knoflook
2 takjes rozemarijn
1 kopje olijfolie
een snuf zout

Begin een dag van tevoren, zodat de smaak van de kruiden echt grondig door het kippenvlees kan trekken. Dat is de helft van het succes.

Spoel de kip van binnen en van buiten goed schoon en dep hem droog.

Maak de knoflook fijn met een knijper of een fijne rasp, haal de rozemarijnblaadjes van de takjes en hak ze fijn. Meng ze samen met het paprikapoeder, de lavas, de koriander en een flinke snuf zout met de olie. Smeer de kip van binnen en van buiten grondig in met het mengsel. Zet het een nacht afgedekt weg in de koelkast.

Als je een draaispit in je oven hebt, dan hang je de kip eraan en zet hem in een voorverwarmde oven op 180°. Niet heter, want dan is de buitenkant zwart voor de binnenkant gaar is. Reken ongeveer 90 minuten voor anderhalve kilo vlees. Op het einde van de braadtijd kun je de oven wat heter zetten om de kip mooi te laten kleuren.

Maar wat als je geen draaispit hebt? Neem een blik bier. Drink het leeg, en vul het met water. Zet het op een bakblik, en trek de kip er overheen. Giet een klein beetje water in het bakblik en zet het in de oven. Dit trucje lukt ook met een flesje, maar zet het dan in een koude oven en laat het langzaam warm worden, anders springt het glas.