

Recept kip met Stephs specerijen

uit: Comfort – Yotam Ottolenghi

1 theel. pimentbessen
2 laurierblaadjes, grof gescheurd
1½ theel. scherp chilipoeder
1½ theel. paprikapoeder
½ theel. gemalen kaneel
½ theel. speculaaskruiden
25 g lichte basterdsuiker
1½ eetl. vloeibare honing
1-2 groene jalapeño-pepers, fijngehakt
1-2 rode Scotch-bonnet- of habanero-chilipepers, fijngehakt
1 kleine rode ui, in blokjes van 1 cm (100 g)
2 bosuitjes, fijngehakt (30 g)
50 ml olijfolie
1 kg kippendijen, met bot en vel
2 eetl. wittewijnazijn
zout

Smakelijk!
met Petra Possel

Steph was een Jamaicaanse chef-kok met wie Helen jaren geleden in Melbourne werkte. Er is veel tijd verstreken sinds het recept van Stephs met jerk-specerijen gekruide gebraden vlees werd doorgegeven – in de keuken op een papiertje neergekrabbeld en rondgegeven – maar Helen heeft het sindsdien altijd bewaard. Net als ansichtkaarten vliegen recepten de wereld rond met de geur van een plek aan de ene kant en op de andere kant de groeten gekrabbeld.

Wij serveerden de kip met een simpele koolsla, gemaakt met een halve kleine kool en een kwart ananas, beide dingesneden, wat verse kokosvlokken, ringetjes jalapeño en bosuitjes, koriander en munt. Hij is aangemaakt met olijfolie, limoensap en ahornsiroop.

Voor 4 personen, met rijst en een salade

Doe de pimentbessen en laurierblaadjes in een droge pan en rooster ze 1-2 minuten, tot de laurierblaadjes gebladderd zijn. Stamp de piment en laurierblaadjes in een vijzel met de stamper tot poeder en doe dat met de rest van de ingrediënten behalve de kip en wittewijnazijn in een grote kom. Voeg 1 theelepel zout toe, meng alles goed door elkaar en leg de kip erin. Masseer het mengsel grondig in de kip, zodat alle dijnen er goed mee zijn bedekt, en zet de kip afgedekt minstens 6 uur (of een hele nacht) in de koelkast.

Haal de kip 30 minuten voor je hem gaat braden uit de koelkast, voeg de wittewijnazijn eraan toe en schep goed om.

Verhit de oven tot 180 °C.

Verdeel de kippendijen met het vel naar boven over een met bakpapier beklede bakplaat. Braad ze circa 45 minuten en keer de bakplaat halverwege een halve slag, tot ze lekker krokant en goudbruin zijn. Neem uit de oven en laat de kip 10 minuten rusten voor je hem serveert.