

Butterfly chicken met een citroen-botersaus

👤 6 personen ⌚ 1 uur 🔥🔥🔥 Beginner

Ingredienten & benodigdheden

- 2 kg kippenbouten
- The Rub Club Beehave
- The Rub Club Goosebumps

Voor de botersaus;

- Olijfolie
- 250 gr roomboter
- 1 el chilivlokken
- Sap van 1 citroen
- 2 el verse koriander
- 4 tenen geperste knoflook
- 1 stengel citroengras

Benodigdheden

- Uitbeenmes
- Gietijzeren sauspan
- Knoflookpers

1. Begin met het vlinderen van de kip, snijd de kippenbouten aan beide kanten van het bot in zodat het vlees van het bot komt. Kijk uit dat je niet te ver doorsnijdt, het vlees moet intact blijven.
2. Bestrooi de kip aan beide kanten met de rub.
3. Steek je BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 tot 200 graden, volledig direct.
4. Grill de kip boven het directe vuur tot het vlees aan beide kanten goudbruin en krokant is.
5. Wij halen de kip van de BBQ bij een kerntemperatuur tussen de 65 en 70 graden. LET OP: Doe dit alleen bij kip van goede kwaliteit. Houd bij kip van bijvoorbeeld de supermarkt een kerntemperatuur van 73-75 graden aan.
6. Haal de kip van de BBQ en doe het in een grote schaal.
7. Zet een gietijzeren sauspan op de BBQ en voeg de ingrediënten voor de botersaus toe.
8. Roer het goed goed door tot de boter helemaal gesmolten is.
9. Giet de botersaus over de kip heen en meng de kip goed door elkaar zodat alles bedekt wordt met de botersaus.
10. Genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

