

Surinaamse roti kip van de kamado BBQ

👤 4 personen

🕒 2 uur



Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- Voor de kip;
- 8 drumsticks (je kunt ook een hele opgesneden kip gebruiken)
- 2 el roti masala kruiden (verkrijgbaar bij de toko)
- 2 tl gemalen komijn
- 2 tl gemalen koriander
- 1 tl chilipeper (of een Madame Jeannette peper als je van écht pittig houdt)
- 2 el sojasaus
- 2 el zonnebloemolie
- Zout naar smaak
- Voor het gerecht;
- 4 tenen knoflook
- 1 grote witte ui
- 4 grote vastkokende aardappels
- 6 grote eieren (meer of minder naar voorkeur)
- 400 gram kousenband (verkrijgbaar bij de toko of groenteboer)
- Zonnebloemolie
- 2 el masala kruiden
- Zout en peper naar smaak
- Roti vellen (verkrijgbaar bij de toko)
- 1 liter kippenbouillon

Benodigdheden

- Dutch oven
- Skillet
- Handschoenen

- Begin met het marineren van de drumsticks, doe dit minimaal 4 uur van te voren, maar voor het beste resultaat doe je dit een avond van te voren.
- Meng de ingrediënten in een kom en voeg de drumsticks erbij. Hussel alles goed door elkaar zodat alle drumsticks goed bedekt zijn met de marinade. Laat marineren in de koeling.
- Begin met het koken van de aardappels en de eieren zodat je ze straks direct kunt gebruiken. De aardappels kook je voor ongeveer 10 minuten, de eieren voor 8 tot 10 minuten.
- Snijd de aardappels in blokjes van ongeveer 3 bij 3 cm, pel de eieren en zet opzij.
- Snipper de ui en snijd de teentjes knoflook fijn. Snijd de kousenband in stukjes van ongeveer 3 tot 5 cm lang.
- Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 tot 200 graden met een directe- en indirecte zone.
- Grill de drumsticks boven het directe vuur om en om goudbruin. Het gaat er nu alleen om dat de kip een mooie kleur en korst krijgt, de garing komt later.
- Leg de drumsticks opzij en zet een Dutch oven boven het directe vuur.
- Doe een scheut olie in de pan en bak 2 eetlepels masala kruiden kort aan.
- Voeg dan de knoflook en de ui toe en fruit deze aan tot de ui glazig wordt.
- Doe de aardappelblokjes in de pan en bak ze rondom goudbruin aan.
- Zet dan de Dutch oven naar de indirecte zone en doe de drumsticks bij in de pan.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

- Voeg dan beetje bij beetje de kippenbouillon toe; Het moet geen soep worden, dus zorg dat je niet teveel in één keer in de pan doet.
- Voeg om de 10 minuten, of wanneer het vocht lijkt te verdampen, weer een scheut bouillon toe gedurende 30 á 45 minuten.
- Wanneer de Roti bijna klaar is en de kip goed gaar is voeg je de kousenband toe en laat je het nog 10 minuten sudderen.
- Zet ondertussen een skillet boven direct vuur en voeg een flinke scheut zonnebloemolie toe.
- Wanneer de olie goed heet is bak je de gekookte eitjes in de skillet tot ze rondom een goudbruin korstje hebben.
- Als laatste verwarm je de Roti vellen in de indirecte zone enkele minuten tot ze warm, maar niet heet zijn.
- Serveer de kip in een verwarmde skillet zodat het gerecht lekker warm blijft.
- Scheur een stuk van je Roti vel af en genieten maar!