Kipspiesjes

Hoofdgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: Libanon

Bereidingstijd: Voorbereiding: 10 min. Wachttijd: 120 min. Bereiding: 15 min.

Seizoen: Het hele jaar door

Ingrediënten

- 600 gram kipdijfilet of kipfilet
- 1 citroen
- 6 teentjes knoflook geperst
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 200 ml crème fraîche

Bereidingswijze

1. Snijd de kipdijfilet in blokken en marineer ze met het sap van de citroen, 1 geperst teentje knoflook, koriander en zout. Dek af en marineer zolang als je tijd hebt. Meng de rest van de knoflook met de crème fraîche en wat zout. Rijg de kip aan pennen. Verhit een grillpan en rooster de kip bij niet al te grote hitte gaar. Draai af en toe om, maar let

op: de kip plakt eerst vast aan het rooster. Na enkele minuten schroeit het vlees zichzelf los.

2. Controleer of de kip door en door gaar is en serveer dan met saus.

Tenslotte

Deze kipspiesjes heten **Shish Tawouk** en worden als mezze geserveerd in restaurant Beyrouth in Amsterdam. In de Kinkerstraat op nr. 18 staat vader Hanna Estephan achter het fornuis. Het restaurantje is bescheiden van uitmonstering, net als de website, www.restaurant-beyrouth.nl, maar in de gerechten herken je het enorme vakmanschap en talent van de kok. Estephan werkte ooit aan het hof van Saoedi-Arabië. Je kunt ook kiezen voor een uitgebreidere versie die **Kip Kebab** wordt genoemd. Voor de marinade meng je dan 4 el olijfolie, sap van 1 citroen, 3 teentjes knoflook fijngehakt, 1 tl gemalen komijn (Djinten), 1/2 tl pimentpoeder, 1/2 tl gemalen sumak (Turkse winkel), zout en peper in een grote kom. Klop alles goed door elkaar. Voeg 600 gram kipdijfilet in stukken toe en meng ze grondig door de marinade. Dek af en plaats 6 uur of een hele nacht in de koelkast. Snijdt 2 rode uien in vieren, 2 paprika's in 8 stukken. Haal de parten ui uit elkaar in laagjes van 2 of 3. Stel de spiesen samen en prik achtereenvolgens een stukje kip, een stukje ui en paprika aan een spies. Maak zo ook de andere spiesen. Rooster ze boven de barbecue in 8-10 minuten goudbruin. Draai ze regelmatig om. Je kunt ze ook 12-15 minuten 10 cm onder een voorverwarmde ovengrill roosteren of natuurlijk in de grillpan. Snijd 4 pitabroodjes open en rooster ze kort op de barbecue of onder de grill. Vul de pitabroodjes met geroosterde kip, paprika, 2 el platte peterselie fijngeknipt en ui. Dien onmiddellijk op. Serveer er b.v. tzatziki bij. In Japan maken ze **Yakitori**. Yaki is Japans voor geroosterd, en Tori betekent gevogelte. Vermeng 1 el suiker, 4 el mirin (zoete kook-rijstwijn), 8 el Japanse sojasaus, 8 el sake (rijstwijn) of droge witte wijn voor de yakitori-saus en laat deze op matig tot hoog vuur in open pan 10-15 minuten zachtjes inkoken tot tweederde. Giet het in een hoog glas. Snijdt 600 gr. kipdijfilet in blokjes van 2½ cm. Laat satehstokjes enkele minuten in water weken, zodat ze tijdens het roosteren niet zullen verbranden. Rijg 4-5 stukjes kip met enige tussenruimte aan de stokjes, zodat alles gelijkmatig gaar kan roosteren. Doop de spiesjes dan door de yakitori-saus in het glas of bedruip ze ermee. Rooster onder af en toe omkeren, bedruip nog 2-3 maal en rooster onder af en toe omdraaien verder tot de spiesjes gaar, maar niet helemaal droog zijn. Bestrooi ze met shichimi togarashi (Japans zevenkruidenpoeder) en serveer de spiesjes warm of op kamertemperatuur. Tenslotte **Griekse Kipspiesjes**. Doe 3 dl Griekse yoghurt in een grote kom en roer er 2 uitgeperste tenen knoflook, sap van 1/2 citroen, 1 el fijngesneden verse kruiden (bijv. oregano, dille, dragon en/of peterselie), (versgemalen) zout en peper door. Snij 4 enkele kipfilets in grote blokken (ca 4x4 cm) of 600 gr kipdijfilet en schep deze door het yoghurtmengsel (alles moet goed onder de yoghurt zitten). Laat het afgedekt ca 1 uur marineren in de koelkast. Steek de kipblokjes aan 8 takjes rozemarijn/satéstokjes/metalen spiesen (evt. afgewisseld met groenten). Bak ze in de grillpan (of onder de gril of op de BBQ) tot ze licht gekleurd en gaar zijn. Let op: als je niet oplet, kan de yoghurt vrij snel verbranden. Je moet heel regelmatig keren en af en toe bestrijken met de rest van de yoghurtmarinade.