



## Jamaicaanse jerk chicken

*Kippenbouten gemarineerd in een pittige kruidenpasta met piment, tijm en Spaanse peper, dan geroosterd in de oven tot ze mooi gekleurd en gaar zijn. Vol vuur en aroma uit Jamaica.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 8 kippenbouten
- 4 lente-uitjes, grof gesneden
- 3 teentjes knoflook
- 20 gr verse gember, geschild en grof gesneden
- 1 rode Spaanse peper, zaadjes verwijderd
- 2 el sojasaus
- 2 el limoensap
- 1 el bruine suiker

1 kl gemalen piment (allspice)  
1 kl gedroogde tijm  
0,5 kl gemalen kaneel  
0,5 kl gemalen nootmuskaat  
3 el neutrale olie  
zout en versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe de lente-uitjes, knoflook, gember, Spaanse peper, sojasaus, limoensap, bruine suiker, piment, tijm, kaneel, nootmuskaat en olie in een blender. Kruid met zout en peper en mix tot een gladde marinade.
- 2.** Maak met een scherp mes enkele diepe inkepingen in de kippenbouten tot op het bot. Wrijf de kip aan alle kanten goed in met de marinade en masseer ze ook in de inkepingen.
- 3.** Dek af en laat minstens 2 uur marineren in de koelkast, maar liefst een volledige nacht voor maximale smaak.
- 4.** Haal de kip 30 minuten voor het bakken uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur kan komen.
- 5.** Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden). Leg de kippenbouten op een rooster boven een met bakpapier beklede bakplaat. Zo kan de hete lucht rondom circuleren en druipt het vet weg.
- 6.** Rooster 35 tot 40 minuten tot de kip gaar is en een mooie donkere korst heeft. Keer de stukken na 20 minuten om. De kip is gaar als het vlees bij het bot niet meer roze is en de kerntemperatuur 75 graden bedraagt.
- 7.** Laat de kip 5 minuten rusten voor je ze serveert.

**Tip**

Gebruik een scotch bonnet peper in plaats van een gewone Spaanse peper als je van echt vuur houdt. Scotch bonnets zijn een stuk heter maar geven ook een fruitige toets die typisch is voor authentieke Jamaicaanse jerk. Verwijder dan ook de zaadjes en de witte vliezen voor een iets mildere hitte.

**Lekker met**

Gekookte rijst, gebakken rijst met kidneybonen (rice and peas) of gegrilde groenten zoals courgette en paprika.

**Dranktip**

Een koude Red Stripe-bier past klassiek bij jerk chicken. Wie geen alcohol drinkt, kiest voor een glas ijskoude limonade met verse munt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)