



Frango à piri-piri uit de oven

Portugese platgedrukte kip gemarineerd in pittige piri-piri en look, knapperig gebakken in de oven. Vurig, sappig en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 hele kip, platgedrukt
- 4 teentjes look, fijngehakt
- 2 rode pepers, fijngehakt
- 1 eetlepel zoet paprikapoeder
- 1 citroen, geperst
- 60 ml olijfolie
- 2 eetlepel rode wijnazijn
- 1 theelepel oregano
- 1 snuifje zout

1 snuifje peper

Bereidingswijze

- 1.** Maak de marinade door de look, de rode pepers, het paprikapoeder, het citroensap, de olijfolie, de azijn en de oregano te mengen.
- 2.** Breng op smaak met zout en peper.
- 3.** Wrijf de platgedrukte kip goed in met de marinade en laat minstens 2 uur in de koelkast marineren.
- 4.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 5.** Leg de kip met de velkant naar boven in een ovenschaal en bak hem ongeveer 45 minuten tot hij goudbruin en gaar is.
- 6.** Bestrijk de kip halverwege enkele keren met de marinade en de vrijgekomen sappen.
- 7.** Laat de kip enkele minuten rusten en serveer met extra piri-pirisaus en frietjes.

Ontdek meer recepten op kookpot.be