

Jerk chicken

Ingrediënten

- 1,5 kg drumsticks
- 1 middelgrote ui
- 3 bosuitjes
- 3 tenen knoflook
- 2 chilipepers
- 2 cm verse gember
- 1,5 tl pimentpoeder (allspice) of 15 g pimentkorrels
- 1 cm kaneelstok of 0,25 tl kaneelpoeder
- 2 takjes verse tijm of 0,5 tl gedroogde tijm
- 1,5 tl zout
- 0,5 tl versgemalen zwarte peper
- 2 el sojasaus
- 2 el water
- 6 el plantaardige olie
- 1-2 tl aardappelmeel

Bereidingswijze

- Als je pimentkorrels en een kaneelstokje gebruikt, stamp die dan tot poeder in een vijzel.
- Ontdoe de chilipeper van het zaad.
- Schil de gember.
- Rits de tijm van de takjes.
- Snijd ui, bosui, knoflook, chilipeper en verse gember in grove stukken maal deze samen met de tijm, specerijen, water en sojasaus tot een redelijk fijne massa in de keukenmachine
- Leg de drumsticks in een schaal bedek die met het mengsel. Laat tenminste 3 uur maar liever nog een nacht afgedekt intrekken.
- Verwarm de oven op 170 graden.
- Rangschik de drumsticks in een ovenschaal, schep de rest van de marinade erover en de druppel daar de olie over. Bedek de schaal met aluminiumfolie en laat anderhalf uur garen.
- Haal dan de aluminiumfolie van de schaal en laat nog eens half uur bakken.
- Los het aardappelmeel op met wat water.
- Schep een deel van de jus over in een steelpan en breng aan de kook. Voeg het aardappelmeel toe en roer goed door tot de saus begint is gebonden.

Serveer de kip met de saus, een geurige rijst zoals basmati of jasmijnrijst en bijvoorbeeld sperzieboontjes

Hulpmiddelen

Vijzel (eventueel)
Keukenmachine
Oven
Ovenschaal

Tips

Als je geen keukenmachine hebt, snijd dan alles zo fijn mogelijk, voeg kruiden, specerijen, water en sojasaus toe en roer goed door elkaar.

Bron: Bztôh, de Caribische keuken