



BBQ gegrilde kipkluijfjes met gochujang

Gegrilde kipkluijfjes zijn altijd favoriet maar met gochujang, Koreaanse peperpasta, nog eens éxtra lekker!

2 PERSONEN

⌚ 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  20 g verse gemberwortel
-  1 el gochujang Koreaanse chilipasta
-  ½ el zonnebloemolie
-  ½ el sesamolie
-  ½ el sojasaus
-  ½ el rijstazijn
-  ½ el donkere basterdsuiker
-  500 g kipkluijfjes
-  1 bosuitje
-  ½ limoen

MATERIAAL: barbecue

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de gember en rasp boven een grote kom.
2. Meng de gochujang, zonnebloemolie, sesamolie, sojasaus, rijstazijn en suiker door de gember.
3. Breng de marinade op smaak met peper en eventueel zout.
4. Schep de kipkluijfjes door de marinade, dek de kom af met vershoudfolie en marineer de kip minimaal 1 uur in de koelkast.
5. Steek ondertussen de barbecue aan.
6. Haal de kip uit de marinade en gril op de barbecue in 25 min. gaar, keer regelmatig.
7. Bestrijk halverwege nogmaals met de marinade.
8. Snijd ondertussen het bosuitje in dunne ringen.
9. Snijd de limoen in parten.
10. Leg de kip op een schaal en bestrooi met de bosui.
11. Verdeel de limoenparten over de schaal.

TIP: Je kunt de kip 1 dag van tevoren marineren. De marinade is ook lekker met kippendij of zalmfilet.

BRON: ah.nl

