

Jerk spiced chicken

met gepofte zoete aardappel en watermelonade

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaten
Ovens

Ingrediënten

Jerk chicken

- 4 kippendijen
- 1 teen knoflook
- ½ rode peper (of naar smaak)
- 1 el verse tijm
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 tl korianderzaad
- 1 tl piment (allspice)
- 1 tl bruine suiker
- 2 el sojasaus
- Sap en rasp van 1 limoen
- 2 el olijfolie
- Zout naar smaak

Gepofte zoete aardappel

- 4 middelgrote zoete aardappels
- Olijfolie
- Zout en peper
- Optioneel: zure room en/of Griekse yoghurt voor serveren

Watermelonade met feta

- 1/8 watermelon, in blokjes gesneden (ca. 300 gr. vruchtvlees)
- 100 gr. feta, in blokjes of verkruimeld
- 1 tl lichte sojasaus
- 1/8 bos verse muntblaadjes, grof gescheurd
- Versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

Kip marineren en bereiden

1. Doe de ingrediënten voor de marinade in een maalbeker en maal dit tot een dikke marinade.
2. Wrijf de kip in met het mengsel en laat minimaal 1 uur marineren (liefst langer of een nacht in de koelkast).
3. Verwarm een teppanyaki plaat (of pan), zonder olie, minimaal 5 minuten voor op vermogensstand 7.
4. Bak de Jerk Chicken in een klein scheutje zonnebloemolie op de teppanyaki plaat (of pan) tot bruin in ca. 5 minuten.
5. Verwarm de oven voor op 200°C CirculatieGrill.
6. Leg de kip in een ovenschaal en rooster 10-15 minuten tot gaar en mooi gekarameliseerd. Keer eventueel halverwege.

Gepofte zoete aardappels

1. Was de zoete aardappels goed en prik met een vork rondom gaatjes in de schil.
2. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze tegelijk met de kip ongeveer 40–50 minuten, tot ze zacht zijn van binnen.
3. Snijd ze open, breng op smaak met zout en peper.

Watermelonade-fetasalade

1. Meng de blokjes watermelon met de feta en muntblaadjes.
2. Sprenkel de sojasaus eroverheen en meng voorzichtig.
3. Bestrooi met versgemalen zwarte peper.
4. Zet tot gebruik in de koelkast en serveer koel.

Serveren

1. Serveer de jerk chicken met een gepofte zoete aardappel ernaast en een flinke lepel van de frisse salade en yoghurt en/of creme fraiche. Het contrast tussen kruidig, romig, zoet en zout maakt dit gerecht in balans en bijzonder smaakvol.