

## Alles van de barbecue

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Bereidingstijd: 1 uur + 1,5 uur wachttijd

## Ingrediënten

4 kippendijen, met vel  
14 el olijfolie  
2 teentjes knoflook, geplet  
1 limoen, geraspt  
75 ml volle melk  
5 g instant gist  
1 tl suiker  
400 g bloem  
10 stukjes houtskool  
1 bol knoflook  
2 maiskolven  
1 kleine rode paprika  
1 ui  
100 g cherrytomaatjes, fijngesneden  
2 el mayonaise  
1 el Griekse yoghurt  
½ tl chilipoeder  
sherryazijn, naar smaak  
4 tomaten, gehalveerd

**Extra:** afsluitbare barbecue

## Bereiding

- **Kip.** Marineer de kip met 2 eetlepels olijfolie, de knoflook, limoenrasp, peper en zout. Zet afgedekt in de koeling. Gril de kip in ongeveer 30 minuten in een gesloten barbecue mooi bruin en gaar.
- **Brood.** Verwarm de melk tot lauwwarm. Meng de gist en suiker erdoor en laat 10 minuten staan. Meng de bloem met dit mengsel en kneed 10 minuten goed door tot een soepel deeg (voeg melk toe als het te droog

wordt of bloem als het te klef blijft). Besprenkel een beslagkom met 2 eetlepels olijfolie en leg het deeg erin. Laat afgedekt 1 uur rijzen. Besprenkel een lage gietijzeren pan met 3 eetlepels olijfolie. Kneed het deeg kort door en leg het in de pan. Verdeel het over de bodem van de pan en laat nogmaals 30 minuten rijzen. Druk het brooddeeg in met de punten van je vingers, besprenkel met 4 el olijfolie en bak het brood in de gesloten barbecue (op ongeveer 220°C) gedurende 30 minuten. Als het mooi bruin is en hol klinkt als je ertegen tikt, is het brood gaar.

- **Aioli.** Pof de knoflook verpakt in aluminiumfolie 30 minuten aan de rand van de gesloten barbecue. Neem de knoflook van de barbecue, knip aan de bovenkant open en knijp het vruchtvlees in een mengkom. Meng met de mayonaise, yoghurt en chilipoeder.
- **Groenten.** Stoom de maiskolven met enkele eetlepels water in aluminiumfolie aan de rand van de gesloten barbecue gedurende 20 minuten. Leg de paprika rechtstreeks op de kolen. Keer af en toe tot de paprika rondom geblakerd is. Laat afkoelen. Snijd de ui doormidden, bestrijk met een dun laagje olie en gril ze 5 minuten op de snijkant. Snipper de ui. Spoel het vel van de paprika, verwijder de steel en zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng met de ui en de cherrytomaatjes. Pak de maiskolven uit, bestrijk ze met olijfolie en rooster ze in 10 minuten goudbruin. Keer regelmatig en leg ze aan de rand als het te hard gaat. Snijd de maiskorrels van de kolven en meng met het paprikamengsel. Breng op smaak met peper, zout en voeg 2 el azijn toe of meer naar smaak.
- **Tomaten.** Snijd de tomaten door en bestrijk de platte kant met olie. Gril een paar minuten tot er een mooie streep op komt en de tomaat wat gaar is.
- **Serveren.** Snijd het brood in plakken (leg eventueel nog even terug op de barbecue) en besmeer met aioli. Serveer de kip met het paprikamengsel, de tomaat en optioneel met een gegrilde halve limoen.