Mexicaanse kipfilet op de BGE

Deze smaakvolle Mexicaanse kipfilet, bereid op de Big Green Egg, combineert traditionele kruiden met de perfecte barbecue-smaak. De marinade zorgt voor sappige en goed gekruide kip met een heerlijke rokerige smaak van de kamado. Perfect voor een zomerse barbecue of als basis voor taco's de volgende dag.

Ingrediënten

Voor de marinade: - 1 kg kipfilet (of kippendijen) - 3 el olijfolie - 2 tl paprikapoeder - 1 tl komijnpoeder - 1 tl chilipoeder - 1 tl oregano - 1 tl knoflookpoeder - 1 tl uienpoeder - 1 tl zout - ½ tl zwarte peper - Sap van 2 limoenen - 2 el honing

Voor de pikante saus: - 2 groene paprika's, geroosterd - 1 jalapeño peper - 2 tenen knoflook - ¼ kopje verse koriander - Sap van 1 limoen - Zout naar smaak

Bereiding

1. **Marinade voorbereiden**: Meng alle marinade-ingrediënten in een grote kom tot een gladde pasta. Voeg de kipfilet toe en zorg dat alle stukken goed bedekt zijn. Laat minimaal 2 uur marineren, bij voorkeur een hele nacht in de koelkast.

2. **Big Green Egg opstoken**: Stel de Big Green Egg in op 180-200°C voor directe grilling. Gebruik het gietijzeren rooster voor de beste grillstrepen.

3. **Pikante saus maken**: Rooster de groene paprika's eerst op de grill tot de vel zwart is. Laat afkoelen en pel. Mix samen met jalapeño, knoflook, koriander en limoensap in een blender. Breng op smaak met zout.

4. **Kip grillen**: Haal de kip uit de marinade en leg op het hete rooster. Grill 6-8 minuten per kant, afhankelijk van de dikte. Gebruik een vleesthermometer - de kerntemperatuur moet 74°C bereiken.

5. **Rusten**: Laat de kip 5 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat je snijdt.

6. **Serveren**: Snijd de kip in repen en serveer met de pikante groene saus, warme tortilla's, rijst of een frisse salade.

Tips & Tricks

- Gebruik kippendijen in plaats van filet voor een nog sappiger resultaat
- Prik de kip niet met een vork tijdens het grillen - dit laat de sappen ontsnappen
- Voor extra rook-smaak, voeg wat hickory of appelwood chunks toe aan de houtskool
- De marinade kan ook gebruikt worden voor andere vlees- of vissoorten
- Maak extra - de kip is perfect voor taco's de volgende dag
- Bij gebruik van houten spiezen, week deze dan 30 minuten voor in water

---