# KIP PIRI PIRI

**Land:** Portugees
**Maaltijd:** KNORR wereldgerechten
**Porties:** 2 personen
**Bereidingstijd:** 30 minuten

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 2 kippenpoten
- 2 teentjes knoflook
- 2 rode pepers (of naar smaak)
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- 2 tl oregano
- 1/2 citroen (alleen het sap)
- 2 paprika's
- 2 tomaten
- 1/2 rode ui
- 2 tl rode wijnazijn
- olijfolie
- rijst of frietjes (voor erbij)

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C of verwarm de grillpan. Wrijf de kippenpoten in met een beetje peper en zout.

Bak de kippenpoten ca. 30 minuten in de oven (liefst op een rekje, wel even een bakpapiertje eronder leggen ivm lekken) of in de grillpan op redelijk laag vuur. Keer halverwege.

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking, of maak/bestel frietjes.

Pel ondertussen de knoflooktenen en snijd het kapje van de rode peper(s). Verwijder eventueel de zaadjes en pitjes van de rode peper(s) als je het iets minder pittig wilt maken. Maal de knoflooktenen en peper(s) fijn in een keukenmachine of vijzel. Als je dat niet hebt, kun je het ook met de hand héél fijn snijden. Meng de peper(s), knoflook, het citroensap, de helft van het gerookt paprikapoeder en de helft van de oregano. Voeg zoveel olijfolie toe tot alles net onder staat. Meng goed.

Snijd de paprika’s in reepjes. Snijd de tomaten in partjes en hak de rode ui fijn. Maak een salade van de tomaten en rode ui. Maak een dressing van de rode wijnazijn en een scheutje olijfolie. Breng hiermee de tomaten op smaak.

Verwarm een beetje olie in een wok of hapjespan. Bak hierin de paprikareepjes in een paar minuten gaar. Breng op smaak met de overige helft van de oregano en de overige helft van het gerookt paprikapoeder. Voeg naar smaak wat peper en zout toe.

5 minuten voordat de kip klaar is, smeer je de kip aan beide kanten goed in met de marinade. Leg nog weer even terug in de oven of de grillpan, zodat de marinade mooi kan kleuren. Test eventueel even of de kip gaar is door er met een scherp mes in te prikken, als er helder vocht uitloopt, is de kip gaar. Als het vocht nog lichtroze is, moet je de kip nog even iets langer laten doorgaren.

Serveer de kip piri piri met de paprikareepjes, tomatensalade en naar keuze rijst of frietjes.

