



5 tips voor gevogelte op de bbq

Kiplekker op de BBQ

Kip: zo simpel en eenvoudig, en oh zo lekker! Een boutje, een spiesje, een papillot of zelfs een hele kip op de bbq...

Allemaal met véél smaak en nog gezond ook! Zo ga je te werk:

1. Bewaar kip koel

Dé hoofdregel bij barbecue, maar toch wel het belangrijkste bij het bereiden van gevogelte: houd het vlees koel! Zéker bij zomerse temperaturen. Laat het vlees dus in de ijskast tot je het op de BBQ legt.

2. Spicy chicken

Kip is vrij neutraal van smaak. Maar: het vlees neemt kruidenmengelingen als de beste op. Experimenteer dus zeker met dry rubs en marinades. Inspiratie nodig? Hoe je zelf aan de slag gaat met rubs en marinades [ontdek je hier](#).



Hapjes
Overige

[Pittige kippenballetjes met Sriracha](#)



Hoofdgerechten

[Kipfilets met gegrilde maïskolven en pit...](#)

3. Geniet van een malse(re) kippenbrochette

Hoe vetter het vlees, hoe malser. Zelf satés maken? Vraag je slager dan naar filets van de bil (dijbeen) in plaats van kippenborstfilets.



Hoofdgerechten

[Griekse souvlaki van kip met tzatziki en...](#)



Bijgerechten
Overige

[Kipspiesjes](#)



Hapjes
Bijgerechten

Citrus-kippensatés

4. Zéker gaar? Echt waar!

- Pocheer drumsticks of kipfilets eerst een 8-tal minuutjes in bijna kokend water. En rooster ze nadien op de barbecue.
- Meet de kerntemperatuur van kip met een vleesthermometer: kipfilet is gaar op ongeveer 70°C. Voor billen, vleugels en drumsticks geldt 85°C.

5. Bierblik kip

Een hele kip gelijkmatig garen? Doe dat zo traag mogelijk, onder het deksel, zonder rechtstreeks contact met het vuur. Schuif bijvoorbeeld de briketten of houtskool naar 1 kant. Slaat het vel ondanks alles toch zwart uit? Eet het dan niet op.

Recepttip: probeer zeker eens **de bierblik-kip**. Wat heb je nodig? Een barbecue met deksel, een scharrelkip, een rub en een blikje bier (mag je opdrinken terwijl je de kip inwrijft met de rub). Daarna plaats je de kip op het bierblik en zet je het geheel op houtskool of bricetten van ongeveer 150°C. Deksel toe en een goed uur laten grillen.



6. Aan de slag met kip op de BBQ

Met deze tips kan je nu zelf aan de slag met kip op de barbecue. Voor welk receptje kies jij?



Hoofdgerechten

[Flammkuchen met kip, zongedroogde tomaat...](#)



Hoofdgerechten

[Fajitas](#)



Hoofdgerechten

[Pizza BBQ chicken](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over gevogelte op de BBQ? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
