



Kip aan 't spit

Zelf een spit gemaakt? Of toch een bestaande variant gebruiken? Probeer nu onderstaand recept!
Een kip kun je delen met ongeveer 4-5 personen, mits je hier nog extra gerechtjes bij serveert.

Ingrediënten:

1 hele kip	peper en zout
1 handje verse tijm	4 tenen knoflook (heel)
1 citroen, geperst en schijfjes	honing
2 el olijfolie	

Extra benodigdheden:

1 spit, in hoogte verstelbaar
Houtvuur

Stap 1 – Marinade maken

Mix de tijm, citroen, olijfolie, honing, knoflook en peper en zout (op gevoel) door elkaar.

Stap 2 – Vuller maar!

Stop de marinade in de kip, en smeer ook de buitenkant goed in. Laat dit gedurende 2-4 uur intrekken voordat je de kip verder gaat bereiden. Het is nog beter om dit de dag ervoor al te doen.

Stap 3 – Grillen

Zorg dat je vuur goed heet is. Je kunt nu de kip aan het spit rijgen. Eventueel kun je met een stukje touw de vleugels bij elkaar binden. Tussendoor is het slim om de kip een aantal keren te draaien. Zo krijg je hem aan alle kanten gaar. De kip is gaar als er een kerntemperatuur van ongeveer 85°C is bereikt in de poten en 70 in de borst.