**De beste kip van het spit**

Nodig:

Ingrediënten

Hele kip

Neutrale olie

2 theelepels gerookte paprikapoeder

2 theelepels knoflookgranulaat

1 theelepel tijm

1 theelepel uienpoeder

1 theelepel grof zout

½ theelepel versgemalen zwarte peper

mespuntje cayenne peper

Bereiding:

Bereid een barbecue voor met 2 zones zodat er straks geen kooltjes of briketten onder de kip liggen. De keteltemperatuur is ongeveer 200 tot 230°C. Maak het vel van de kip los en smeer wat olie over de kip. Meng de kruiden en breng dit op en onder de huid van de kip aan. Bind de kip op (instructie zie onder). Spies de kip aan het spit zodat deze in het midden hangt (probeer de punten op het vlees te plaatsen ipv erin). Plaats het spit in de barbecue en sluit het deksel. De kip is gaar als er een kerntemperatuur van ongeveer 85°C is bereikt in de poten en 70 in de borst. Laat de kip nu een kwartier rusten voordat je hem aansnijdt.

*Kip opbinden:*

*Leg de kip met de borst omhoog en de poten naar je toe. Vouw de vleugels naar boven onder de kip alsof hij heel relaxed ligt. Knip nu een stuk slagerstouw van ongeveer 40 cm en leg deze onder de staart en de poten. Leg nu een knoop zodat de poten bij elkaar komen. Breng het touw nu naar voren tussen de poten en het borstvlees door. Nu draai je de kip om met de rug naar boven en de vleugels naar je toe. Bind nu de eindjes aan elkaar zodat de vleugels op hun plek blijven. Als je deze knoop een beetje strakker maakt trek je de poten meer naar binnen waardoor deze het magere vlees op de borst beschermt zodat deze niet teveel uitdroogt.*