**Formulekip uit Baku (Azeri plov met BBQ kip)**

Nodig voor de kip:

1 kg kippenvleugels of -borrelhapjes

½ ui

4 teentjes knoflook

4 blaadjes verse munt

4 takjes platte peterselie

6 takjes verse koriander

1 plukje saffraan

2 theelepels zwarte peperkorrels

1½ theelepel komijnzaad

olijfolie

1½ theelepel zeezout

1½ theelepel nootmuskaat

½ theelepel gemalen korianderzaad

Nodig voro de plov:

250 gram basmatirijst

1 ui

2 theelepels gemalen komijnzaad

1 theelepel zout

2 plukjes saffraan

olijfolie

1 eetlepel ghee, of boter

1½ theelepel kurkuma

100 gram gezouten cashewnoten

50 gram granaatappelpitjes

3 takjes platte peterselie, alleen de blaadjes

2 takjes koriander, alleen de blaadjes

1 takje munt, alleen de blaadjes

Bereiding van de kip:

De avond van tevoren maken we de marinade voor de kip. Vul een hakmolen met de ui, teentjes knoflook, munt, peterselie, verse koriander, saffraan, zwarte peperkorrels en komijnzaad. Blender het geheel dan ongeveer 10 seconden. Het hoeft niet heel fijn te worden. Schenk een scheut olijfolie in een kom en voeg de fijngehakte ingrediënten toe. Voeg hier nog het zeezout, de nootmuskaat en gemalen korianderzaad aan toe. Zorg ervoor dat de marinade een mooi papje wordt. Als het geheel te droog is, voeg je er nog wat olijfolie aan toe. Marineer nu de kip in de marinade door de kippenvleugels in een schaal te doen, te bestrijken met wat olijfolie en wrijf daarna in met de marinade. Dek de schaal af met folie en zet in de koelkast. De kip gaan we eerst indirect garen en daarna nog even afgrillen op direct vuur. Steek de barbecue aan en verhit deze tot een temperatuur van 160 graden. Plaats de kippetjes op het indirecte gedeelte van de barbecue en laat deze garen, dit duurt 30 – 45 minuten. Draai de kippetjes om de 15 minuten even om. Prik af en toe met een kerntemperatuurmeter in een kipstukje om de temperatuur te meten. Als ze een kerntemperatuur hebben van 68 graden verplaats je ze naar de directe hitte boven de kolen om af te grillen. Ze krijgen ze een lekker krokant korstje en garen ze verder naar een kerntemperatuur van 72 graden.

Bereiding van de Azeri plov:

Als je de barbecue aan het opwarmen bent, kun je de plov maken. Kook de rijst en voeg aan het kookwater een geblendeerde hele ui toe samen met het komijnzaad, zout en de saffraan (als je voorgekookte rijst gebruikt, voeg je dit achteraf toe als je de rijst bakt). Verhit in een hapjespan een royale scheut olijfolie en de ghee (of boter) op middelhoog vuur. We gaan hierin de rijst bakken met de kurkuma. Roerbak de rijst goed zodat de kurkuma mooi verdeeld wordt en je rijst geel kleurt. Ondertussen maak je schaaltjes met de gezouten cashewnoten, granaatappelpitjes en kruiden die je eerst fijnhakt. Nu je alle gerechten en ingrediënten klaar heb kunnen we mooie bordjes met eten gaan serveren. Schep een beetje rijst op in een bordje, leg 2 of 3 stukjes kip daarbovenop, strooi wat granaatappel, gezouten cashewnoten en verse kruiden erover en klaar!