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

Nodig voor de rub en marinade:

1 eetlepel rietsuiker

1 eetlepel milde paprikapoeder

1 eetlepel gerookte paprikapoeder

1 eetlepel knoflookpoeder

1 theelepel zout

1 theelepel rozemarijn

1 kilo kippenvleugels

Nodig voor de lak:

60 ml bakboter

60 ml sriracha

125 ml maple syrup

sap van een halve limoen

beetje zwarte peper

scheutje tabasco, hou je van beetje pit, doe dan ongeveer een theelepeltje

Bereiding van de kip:

Mix alle ingrediënten voor de rub goed door elkaar. Dep de kip droog met keukenrol en bestrooi de kip met de rub. Zorg dat de kip overal mooi bedekt is. Laat de kip 2 – 4 uur onafgedekt in de koelkast staan zodat de kruiden lekker kunnen intrekken (en het velletje wat kan uitdrogen).

Richt je BBQ in op indirect grillen op een temperatuur van rond de 140 graden. Laat de wings 20 minuten op het indirecte deel lekker garen. Wij gaan nu de lak maken! Gooi alle ingrediënten van de lak in een pannetje, en zet deze op het vuur. Laat inkoken tot de saus wat stroperig wordt. Bij mij duurde dat zo’n 10 minuten met regelmatig roeren. Nadat de kip 20 minuten gegaard is haal je de wings van de barbecue en doe je ze in een grote kom. Giet de saus er overheen (bewaar nog een bodempje zodat je straks nog wat kan kwasten) en mix goed zodat alle kip goed bedekt is. Laat ze vervolgens weer 10 minuten indirect verder garen op de BBQ en draai halverwege even om. Nu gaan we ze nog even een krokantje geven! Haal de kip weer even van de BBQ (hoeft niet afgedekt) en stook de BBQ op naar 180 – 200 graden. Leg de kip vervolgens op het directe deel van de BBQ (boven de kolen dus) en grill ze een paar minuten per kant. De saus zal misschien wat zwart worden (dat is de suiker die verbrandt) en dat is een beetje niet erg, maar hou het wel in de gaten! Je mag de wings in deze fase ook nog wat inkwasten met het restant van de saus als je lekker bezig wilt blijven, aangezien je ze toch goed in de gaten houdt.