**Chicken sajji van het spit van The Curry Guy**

Nodig:

1,5 kg kip met vel

2 eetlepels rode chilivlokken

¾ eetlepel zout

½ eetlepel gemalen koriander

½ eetlepel gemalen komijn

1½ eetlepel knoflook, gember en chilipasta

3 eetelepels witte azijn

Bereiding:

Doe de chilivlokken, ½ eetlelepel zout, de gemalen koriander, komijn, knoflook en gemberpasta en 2,5 eetlepels van de azijn in een mengkom. Roer goed tot een dikke pasta en zet apart. Laat je vingers voorzichtig onder de huid van de kip glijden om het van het vlees te scheiden en maak een paar ondiepe spleten in het vlees van de borsten en dijen. Wrijf de marinade in het vruchtvlees en in het karkas en bewaar ongeveer 2 eetlepels voor later. Wrijf vervolgens het resterende zout en azijn in de huid. Laat minstens twee uur of een nacht marineren. Op de dag zelf maak je de BBQ in orde en gebruik rookhoutsnippers in de smaken eiken en appel. Rijg de kip aan het spit bind de poten bij elkaar. Laat de kip nu aan het spit draaien totdat deze gaar en bruin is. Serveer met partjes citroen, een groene salade en saffraanrijst.