**Jubileum kip van Jamie Oliver**

Nodig:

8 grote scharrelkipkarbonades, met bot en vel

1 volle eetlepel garam masala

1 afgestreken theelepel komijnzaad

1 afgestreken theelepel kurkuma

½ theelepel chilipoeder

olijfolie

zeezout en peper

stuk verse gemberwortel ter grootte van een duim, geschild

4 tenen knoflook, gepeld

1 citroen

handvol cashewnoten of amandelen

2 volle eetlepels sesamzaad

½ rijpe ananas, geschild, de kern verwijderd

½ komkommer, zonder zaadjes

6 lente-uitjes, schoongemaakt

1 verse rode Spaanse peper

250 g yoghurt

2 limoenen

klein bosje verse koriander

Bereiding:

Verhit de oven op 190 °C/gasovenstand 5. Leg de kip met alle specerijen, een scheutje olijfolie en een snuf peper en zout in een kom. Rasp er de gember en knoflook bij en sprenkel er het sap van de citroen over. Trek eventueel een paar rubber keukenhandschoenen aan en wrijf de specerijen goed in het vlees. Leg de kipkarbonades met het vel naar boven naast elkaar in een passende braadslede en zet ze ongeveer 50 minuten in de oven, tot het vlees van het bot valt. Haal het vel van de gare karbonades en leg ze omgekeerd in een andere braadslede. Strooi er de nootjes en zaadjes over en zet ze nog ongeveer 10 minuten in de hete oven, tot de stukken vel heerlijk krokant en de nootjes geroosterd zijn (pas op dat ze niet verbranden!). Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Snijd intussen de ananas en komkommer in blokjes van 1 cm en strooi ze op een mooie serveerschaal. Snijd de lente-uitjes en de Spaanse peper heel fijn en strooi ze ook op de schaal, maar houd een klein beetje van de pepertjes apart voor de garnering. Schep het vet van het braadvocht af en trek het vlees in de braadslede met twee vorken in stukjes. Gooi de botten en vette stukjes weg. Leg de heerlijke stukjes vlees op de serveerschaal en roer driekwart van de yoghurt, het sap van 2 limoenen en de gehakte koriandersteeltjes in de braadslede door elkaar. Houd de blaadjes koriander apart. Meng alles goed en schraap ook het aanbaksel van de bodem van de braadslede. Proef en breng de saus op smaak. Giet de saus over de ingrediënten op de schaal en meng alles goed met twee vorken. Veeg de rand van schaal schoon en strooi de krokante stukjes vel, de geroosterde nootjes en zaadjes, de korianderblaadjes en de apart gehouden Spaanse peper over het gerecht. Maak het af met het laatste restje yoghurt en zet de schaal op tafel.