

### Ingrediënten voor 4 personen

?8 eetlepels zonnebloemolie ?4  
theelepels paprikapoeder ?1  
theelepel cayennepeper ?2  
theelepels komijnpoeder (djinten)  
1 theelepel kurkuma ?1 eetlepel  
verse gember (geraspt) ?3  
teentjes knoflook (geperst) ?400  
milliliter yoghurt ?1.5 kilogram  
kippenpoten of ?1.5 kilogram  
drumsticks ?6 eetlepels  
mayonaise ?0.5 witte kool  
(geschaafd) of ?0.5 witte kool  
(fijngehakt) ?2 eetlepels witte  
wijnazijn ?1 kilogram aardappel  
(in partjes, schoongeboend)

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Aziatisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Kip met yoghurtmarinade....

Serveer deze kip met yoghurtmarinade! Een originele marinade die ervoor zorgt dat iedereen zijn vingers erbij aflikt, doordat de smaken volop in de kip zijn getrokken, die minimaal 3 uur heeft liggen marinieren.

### Hulpmiddelen

Kom, snijplank, pan, ovenschaal en bakplaat

### Bereidingswijze

Voorbereiden 1Verhit 3 eetlepels olie en bak hierin de helft van alle specerijen in circa 1 minuut geurig. 2Neem de pan van de warmtebron en voeg de gember, knoflook en yoghurt toe. Roer goed. 3Meng de helft van dit yoghurtmengsel met de kip en laat minimaal 3 uur marinieren in de koelkast. 4Meng de andere helft van het yoghurtmengsel met de mayonaise en zet deze saus in de koelkast. Bereiden 1Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de kool met de rest van de specerijen, 1 eetlepel olie en de azijn. 2Meng de aardappelpartjes met de rest van de olie en leg op een bakplaat. Neem de kip uit de marinade en leg in een ovenschaal. 3Bak de aardappels en kip in de oven in 30-40 minuten goudbruin. Schep allebei tussendoor een paar keer om. 4Serveer de kip met de koolsalade, geroosterde aardappels en de yoghurtsaus.