

Ingrediënten voor 8 personen

\*4 haantjes\*1 eetl gemalen  
zwarte peper\*1 eetl komijnzaad\*1  
eetl citroensap\*1 eetl olijfolie\*1/2  
tl chilipoeder\*1/2 tl  
paprikapoeder\*1/4 tl  
cayennepeper\*1  
knoflookteen,gehakt\*

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Portugees

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## GEBRADEN HAANTJE

Op Portugese wijze,lekker op de barbeque.

### Vorbereiding

- 1.Snij de haantjes langs beide zijden van de ruggegraat open en verwijder de ruggegraat.
- 2.Steek een metalen spies door de dij en de tegenoverliggende vleugel en herhaal dit bij de andere dij en vleugel.
- 3.Meng de resterende ingredienten in een kom en roer tot een gladde chilisaus.
- 4.Wrijf de stukken haan in met de chilisaus.
- 5.Bak de haantjes ca 20 min in een afgedekte barbeque,niet direct in het vuur,draai de haantjes en bak ze nog 20 min tot ze helemaal gaar zijn.