

Bier-blik-BBQ Kip

RECEPT VOOR 2 A 3 PERSONEN

Bereidingswijze

Voor dit recept kunt u het beste gebruik maaken van een mooie stevige kip, zoals bijvoorbeeld een poulet des Landes of een poulet Noir. Deze kippen hebben stevig en smaakvol vlees waardoor dit recept het beste tot zijn recht komt. U kunt zich ook altijd in de winkel laten informeren over deze kippen!

Daarna is de eerste stap om alle ingredienten voor het kruidenmengsel te mengen. Zorg ervoor dat het een echte mariande wordt qua dikte.

Bestrijk de kip licht met de olie en kruid de buitenkant van de kip met het mengsel. Laat hierna de kip 2 tot 4 uur in de koelkast staan om de mariande te laten intrekken.

Was het blikje bier grondig af en drink de helft op. Zet het blik op een effen oppervlak op het rooster. Plaats de kip zodaging over het blik dat deze in de opening schuift. Houd de kip in evenwicht met de twee poten. Sluit de deksel van de BBQ en laat de kip zo'n 75 tot 90 minuten garen onder gesloten deksel. (Temperatuur tussen de 175 - 230°C)

Haal met ovenhandschoenen de kip met het blikje en voorzichtig van het rooster. (Pas op dat je het blikje niet omstoot, het bier zal heel zijn) . Laat de kip hierna 10 minuten rusten voordat je het blikje verwijdert. Gooi dit bier weg.

Eetsmakelijk!

Ingrediënten

Stevige kip van 2 à 2,5 kg

1 blik (450 ml) bier (kan gewoon bier zijn, maar ook bijvoorbeeld een donker of speciaal biertje)

2 tl plantaardige olie

Kruidenmengsel:

1 tl mosterd

1 tl gedroogde ui

1 tl paprikapoeder

1 tl grof zout

1/2 tl gedroogde knoflook

1/2 tl gemalen koriander

1/2 tl gemalen komijn

1/2 tl vers gemalen zwarte peper