



BEERCAN CHICKEN

Ingrediënten:

- 1 grote kip van 1,4 kg (liefst een label rouge)
- 1 blik bier
- 3 tenen knoflook
- 2 takjes tijm
- 1 citroen
- 2 el kipkruiden - Eldurapi
- mosterd

Benodigheden:

- Kamado
- kippen houder
- grill rooster

Kamado set up:

- Indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 180 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je het rooster op het hoogste level.

Smeer de kip in met mosterd. Bestrooi vervolgens de kip met kipkruiden. Draai daarna met een blikopener het deksel van het blikje bier en haal 3 slokken uit het blik.

Voeg de knoflook, tijm en citroen toe aan het bier.

Zet de kip over het blik bier heen en laat de kip garen voor ongeveer 45 - 60 minuten.

Wanneer de kip de kerntemperatuur van 70°C heeft bereikt kan deze van de Kamado worden gehaald

Tip: meestal is de kip na 45 - 60 minuten gaar. Check dit door in de kip een kernvoeler te stoppen. De kip moet 70°C zijn.