

Kip op Blik

Ingrediënten:

- hele scharrelkip (liefst bij de poelier)
- blik bier naar keuze
- Friday Prime Rub
- 2 el honing

Bereidingswijze:

Smeer de kip van binnen en buiten rijkelijk in met de "Friday Prime Rub". Maak het blik bier open en drink 1/3 lekker op.

Maak vervolgens met een blikopener het blikje bier helemaal open en doe er de overgebleven "Friday Prime Rub" in.

Schuif de kip met z'n kont over het blikje heen zodat hij rechtop staat en zet hem op indirect vuur op de BBQ bij een temperatuur rond de 225 graden.

Warm de honing een beetje op en giet dat na 30 minuten over de kip en draai, indien nodig, de kip om zodat deze gelijkmatig bruin wordt maar dat zie je eenvoudig aan de kleur.

Na 60 minuten is de kip klaar (kerntemperatuur 72+ °C), let op dat het blikje in z'n kont erg heet is, dus pas op.

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter