



B.C.C. Beer Can Chicken

(2-3 personen hoofdgerecht)

Bereidingswijze:

- Maak de kip goed schoon binnen en buiten, trim het vel netjes bij indien nodig.
- Neem een koud blikje bier uit de koelkast, drink de helft op.
- Meng de ingrediënten van de rub en wrijf deze over en in de gehele kip, indien mogelijk ook lekker onder het vel bij de borst en de dijen. Laat minimaal 2 uur rusten in de koelkast
- Start BBQ op. Laat hem voorverwarmen op 180°C.
- Plaats de kip op het inmiddels warm geworden blikje bier. Zet de BCC nu in de BBQ op een diep bord of schaal. Of gebruik een speciale Chicken-throne
- Na een half uurtje de kip insmeren met olijfolie of boter. Dit na 1 uur herhalen.
- De BCC is klaar als de kerntemperatuur minimaal 75°C. Meten doe je het beste in het dikste stuk van een poot, let op dat je het bot niet raakt met de thermometer.
- Lekker met aardappelpartjes en maiskolven.

Tip: Gebruik een Green Forest Beer Can Chicken Throne

Ingrediënten:

- 1 hele kip 1-1½ kg
- 1 blik bier
- Gesmolten boter of olijfolie

Voor de rub:

- 1 el paprikapoeder
- 1 el bruine suiker
- 1 tl zeezout
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl basilicum
- ½ tl chilipoeder