

Beer Can Chicken, een hele kip op de kamado

👤 4 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- | | |
|--|------------------------------|
| - 1 Hele kip | Benodigdheden |
| - The Rub Club Goosebumps
(Of je favoriete kip-rub) | - Bierblik of Chicken Sitter |
| - 1 Blik of flesje van je favoriete bier | - Kernthermometer |
| - Olijfolie | - Lekbak |
| - 1 Teentje knoflook | - Rook chunk kersenhout |

- Maak de kip schoon en verwijder indien nodig het overtollige vet.
- Ga voorzichtig met je vingers tussen de huid en de borstfilets en maak zo de huid los van de filets.
- Strooi tussen de huid en de filets wat van je rub en wrijf het uit over de filets.
- Bestrijk de kip rondom met een laagje olijfolie en bestrooi hem royaal met de rub. Zorg dat overal een mooie laag van de rub zit.
- Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 150 tot max. 170 graden.
- Voeg een kersenhout rook chunk toe en maak de BBQ volledig indirect met een lekbak.
- Gebruik je een bierblik, zorg dan dat deze voor ongeveer de helft gevuld is. Voor een Chicken Sitter is ook een half flesje voldoende.
- Voeg een halve eetleper van de rub toe aan het blik of de Chicken Sitter en doe er als laatste een geplette teen knoflook bij.
- Zit de kip op je Chicken Sitter en zet hem in de BBQ.
- De kip is klaar bij een kerntemperatuur van 73 tot 75 graden in het dikste gedeelte, dit kun je het beste achter de poten van de kip meten.
- Laat de kip nog even een minuut of 8 rusten en snijd hem dan in mooie stukken.
- Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

