



LEKKER, BEER CAN CHICKEN OP DE BARBECUE...

En echte trend. De kip wordt mede door het gebruik van het blikje heerlijk knapperig van buiten en sappig van binnen. Mocht je niet van bier houden, dan kan je ook een blikje sinas of cola gebruiken

Bereidingswijze

- Marineer de kip met een kruidenmelange naar keuze en laat dit enige tijd intrekken
- Steek de BBQ aan en zorg voor een temperatuur van 120 tot 150 °C voor indirect garen.
- Neem een blikje bier en neem haal hier ongeveer 1/3 deel uit.
- Plaats de kip over het blikje bier en zet dit op de BBQ
- Doe de deksel dicht en laat dit ongeveer 60 tot 80 minuten garen. Kipfilet tot een kerntemperatuur van 70 °C en de kippendij 85 °C
- Haal de kip van de BBQ en laat deze nog ongeveer 15 minuten rusten.



VOOR DE ECHE
BARBECUE
SPECIALITEITEN