



KYCKLING “BEER CAN”

Metod: Indirekt grillning **Förberedelsetid:** 10 minuter

Ölångorna ger ett saftigt kött och den höga värmen säkerställer ett knaprigt skinn. En perfekt tillagad kyckling, varje gång. Ett tips: Se till att fågeln är välbalanserad på burken innan du stänger locket så att den inte välter och all öl rinner ut. När kycklingen är klar och du ska lyfta bort den från grillen – använd grillvantar och var försiktig så att du inte spiller ut innehållet i ölburken, det kan vara mycket hett. Låt kycklingen vila i 10 minuter innan du avlägsnar ölburken.

Ingredienser:

- 1 hel kyckling (ca 1,8–2 kg)
- 1 ölburk (45 cl, den större modellen)
- 2 msk salt
- 1 tsk svartpeppar
- 3 msk av din favoritkryddblandning (rub)
- 2 msk vegetabilisk olja

Förberedelser & tillagning

Putsa kycklingen genom att avlägsna överflödigt skinn, fett och inkråm). Skölj fågeln in- och utvändigt och klappa den torr med pappershanddukar. Gnid först försiktigt in kycklingen med olja och sedan med salt, peppar och kryddblandningen, både in- och utvändigt. Ställ åt sidan. Förvärm grillen på HIGH.

Öppna ölburken och häll ut hälften av ölen. Ställ ölburken i mitten av kycklinghållaren av rostfritt stål. Ta ett kycklinglår i varje hand och trä kycklingen över ölburken.

Stäng av brännarna på den ena sidan av grillen helt och sätt den andra sidan på MEDIUM. Placera kycklinghållaren på den avstängda sidan för att använda den indirekta grillmetoden. Se till att fågeln är välbalanserad på hållaren innan du stänger locket.

Tillaga fågeln på MEDIUM (indirekt värme) i cirka 1 1/4 timme eller till dess att bröstköttet nått en innetemperatur på 77 °C. I den tjockaste delen av låret ska temperaturen ligga på 83 °C .

Använd grillvantar och lyft försiktigt bort kycklingen från grillen. Låt den vila i 10 minuter innan du lyfter upp den från kycklinghållaren. Var försiktig så att du inte spiller ut innehållet i ölburken, det är mycket hett. Skär upp kycklingen och servera genast.