

# BEER CAN CHICKEN

## RECEPT

**VOORBEREIDING****30 MINUTEN****BEREIDING****70 MINUTEN****TOTAAL****100 MINUTEN****HOEVEELHEID****2 PERSONEN**

Beer can chicken van de Big Green Egg is inmiddels een klassieker... maar in dit recept geven we er nog een kleine twist aan. De twist komt in dit geval van het Radler-bier dat wordt gebruikt. Door het fris-zoete, citrusachtige aroma van de Radler is dit biertje een echte aanrader! Tijdens het garen van de kip zal het bier in het blikje gaan stomen waardoor de kip van binnen mals en sappig blijft. Dit is vooral voor het borstvlees van belang omdat dit in principe een minder lange garing nodig heeft dan de dijen. Het leuke van dit recept is dat je maar een half blikje nodig hebt dus zorg dat je biertje lekker koud is!

## INGREDIËNTS

### VOOR DE KIP

- \* 1 biologische kip
- \* olijfolie
- \* 1 blikje Radler (halfvol)
- \* 1 limoen

- \* 1 citroen

## VOOR DE RUB

- \* 1 el zwarte peper
- \* 1 el zout
- \* 2 volle el paprikapoeder
- \* 3 volle el donkere basterdsuiker
- \* 1 tl gemalen kruidnagel
- \* 1 volle tl uienpoeder
- \* 1 volle tl komijnpoeder
- \* 1 volle tl knoflookpoeder

## BEREIDING

1. Steek de Big Green Egg aan. Plaats de convEGGtor (<https://www.biggreenegg.eu/nl/producten/accessoires/conveggtor>) met de pootjes omhoog in de EGG, sluit de deksel en breng naar een temperatuur van 180 °C. Meng intussen alle ingrediënten voor de rub door elkaar. Haal voorzichtig de huid van het kippenvlees los door de vingers onder de huid te steken en van links naar rechts te bewegen. Verdeel wat van de rub tussen de huid en het vlees en wrijf het goed in. Strooi ook wat rub in de holte van de kip. Wrijf de huid goed in met olijfolie en bestrooi ook deze met de rub tot hij helemaal bedekt is.
2. Klem het halfvolle blikje Radler in de Folding Stainless Beer Can Chicken Roaster en plaats de kip erover. Zet in de Round Drip Pan (<https://www.biggreenegg.eu/nl/producten/accessoires/round-drip-pan>) en plaats in het midden van de convEGGtor. Sluit het deksel van de EGG en gaar de beer can chicken 60-70 minuten.
3. Neem de Drip Pan met de EGGmitt (<https://www.biggreenegg.eu/nl/producten/accessoires/eggmitt>) aan uit de EGG en rasp voor serveren nog wat limoen- en citroenschil over de beer can chicken.

