KYCKLING

BBQ Drumsticks

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Kycklingben är saftigt kött. De här penslade jag med citron och olja innan jag la dem på grillen. Sen glaserade jag dem efter en stund med en stark sås med lite rökig smak.

INGREDIENSER

12 kycklingben
olivolja till pensling
0.5 citron, saften av
BBQ-sås
1 dl chilisås (av ketchuptyp)
2 dl ketchup
2 msk fransk senap
2 msk rapsolja
4 tsk brun farin
2 msk liquid smoke (på flaska) el rökig whisky
2 vitlöksklyftor
1 tsk chilipulver
1 krm kajennpeppar
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. BBQ-sås: Rör ihop chilisås, ketchup, senap och rapsolja till en jämn sås i en kastrull. Tillsätt farinsocker och liquid smoke (el whisky). Pressa i vitlöksklyftorna och blanda ner chilipulver och kajennpeppar. Låt koka upp och sedan sjuda någon minut. Dra såsen åt sidan och smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

2. Kyckling: Pensla kycklingbenen med lite olja och pressad citron. Salta och peppra. Grilla kycklingbenen runt om och pensla dem med BBQ-såsen efter ca 10-15 minuter. När köttet är klart efter ytterligare ca 5 minuter ska köttsaften vara klar.

3. Serveras gärna med coleslaw, baguette och en iskall öl.