KYCKLING

Beer can chicken

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Kyckling på ölburk! Det är alltid roligt att hitta nya sätt att grilla på. Den här kycklingen blir fantastiskt saftig och smakrik.

INGREDIENSER

1.3 kg kyckling
33 cl ölburk
3 kvistar färsk timjan
1 kvist rosmarin
1 kvist färsk dragon
100 g smör
0.5 st citron
0.5 dl olivolja
salt & peppar
3 st vitlöksklyftor
0.5 st urkärnad chilfrukt
3 dl creme fraiche

köttsaft

Serveras med grillade grönsaker t ex lök och morötter

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram kycklingen i rumstemperatur och drick upp hälften av ölen. Stick hål i ölburken på sidorna (ovanför ölen). Tryck ner örtkvistarna i burken.
2. Smält smöret. Pressa citronhalvan. Blanda smör och nästan all citronsaft med oljan och gnid sedan in kycklingen. Salta och peppra rikligt både utanpå och inuti kycklingen.
3. Krossa vitlöksklyftorna. Häll det som är kvar av citronsaften i kycklingen och pilla in vitlökskrosset och chilifrukten.
4. Trä kycklingen över burken och grilla den stående i klotgrill eller i annan typ av grill med lock i cirka 1 timme. Grillkolen ska ligga på sidorna i grillen, så att kycklingen grillas indirekt. Ställ en droppform under så att du kan ta vara på köttsaften. Kycklingen är klar när köttsaften i lårets tjockaste del är ljus och inte röd.
5. Lyft bort kycklingen från grillen och låt den stå i 10 minuter under folie så att den håller värmen.
6. Ta vara på köttsaften och koka ihop den med crème fraichen. Smaka eventuellt av med peppar och salt.
7. Ta bort burken från kycklingen och servera kycklingen med grillade grönsaker, till exempel gul lök och morötter.