

Beer Can Chicken

Detta är ett relativt nytt sätt att tillaga kyckling. Det finns massor med recept på nätet. Det här receptet har vi fått av en kompis.

Vi har modifierat det lite, (som vanligt). Resultatet blev över förväntan. Våldigt saftig och mör. Skinnet ganska krispigt.

Det här behöver du:

1 st. kyckling. Gärna färsk.

1 Burk öl. 50cl. Mörkt öl är att föredra. Men det är en smaksak :-)

2 st. vitlöksklyftor. Pressade.

2 tsk. olivolja.

1 tsk. torkad timjan.

2 tsk. chilipeppar.

Saften från en pressad citron.

Färsk rosmarin.

Till rubbingen.

2 tsk. paprikapulver.

1 tsk. rosmarin.

1 tsk. timjan.

1 tsk. svartpeppar.

Riv skalet från citronen.

Gör så här.

Öppna ölen. Drick upp halva. Kapa av burken just där den smalnar av upptill. Fuska inte och ta en 33cl-burk, den

är för liten. Lägg i kryddorna och olivoljan i ölen. Gnid in kycklingen med rubbingen.

Kräng på kycklingen på burken. Se bild.

Lägg folie i en långpanna och ställ kycklingen som på bilden.

Grädda den ugnen c:a 1.5 - 2 timmar i 180° C. Den är klar när skinnet har mörknat och köttsaften är klar som korvspad.

Servera med nykokt färskpotatis, pommes frites, ris eller vad man önskar. Och en fräsch sallad. Välj ett favoritvin eller

öl att skölja ned den med. Vatten fungerar åxå. Eller varför inte en skvätt Portello, om man tycker det är OK. att dricka läsk till maten.

Låt väl smaka. Anders & Märnit