



Coq-au-vin bierblik kip

Iedereen kent ondertussen wel de klassieker: beer can chicken of bier-blik kip. In dit recept combineren we deze Amerikaanse bereidingsmethode met de Franse klassieker coq-au-vin!



Ingrediënten:

- kip
- blikje bier van uw favoriete merk
- rode wijn
- aromaten: look, sjalotjes, oregano, salie, rozemarijn, tijm en Laurier
- kippenkruiden
- gerookt spek
- eventueel wijnbladeren
- rookblokjes

Recept:

Leg de kip in de rode wijn met aromaten en laat een nachtje marineren in de frigo. Steek je BBQ aan en stel hem in op indirecte hitte (+/- 180°C). Voeg aan de kolen een rookblokje toe. Neem het blikje bier, doe het open en drink het volledig leeg. Wrijf de kip rijkelijk in met de kippenkruiden en vul de kip op met de rest van de aromaten en de wijnbladeren. Vul het, inmiddels leeg blikje bier, met rode wijn. Schuif de kip met zijn poep over het blikje. Bedek de bovenkant van de kip met de spek. Laat de kip ongeveer een uurtje garen tot de kerntemperatuur 70°C heeft bereikt.

Bekijk hier het filmpje van BBQ professional Ralph De Kok!

