

Meat and Smoke: Klassisk Beer Can Chicken med Grillede Grøntsager

Her er **Meat and Smoke's** bud på den ultimative grillklassiker: "Beer Can Chicken". Dette er en metode, der sikrer en fantastisk saftig kylling med sprødt skind, som vil imponere enhver gæst.

Ved at placere kyllingen over en øldåse, dampes kødet indefra, mens grillen sørger for det perfekte ydre.

Ingredienser (4 personer)

- **Kylling:** 1 hel økologisk kylling.
- **Dåse:** 1 dåse øl (ca. 33 cl – tøm den halvt).
- **Rub:** 2 spsk paprika, 1 spsk brun farin, 1 tsk hvidløgpulver, 1 tsk løgpulver, salt og peber.
- **Tilbehør:** 500g små kartofler, 2 majscolber, 2 peberfrugter.
- **Pensling:** Lidt olie eller smeltet smør til skindet.

Fremgangsmåde

1. Forberedelse af kyllingen

- Bland alle ingredienserne til din rub og massér den grundigt ind i kyllingen – også under skindet ved brystet.
- Åbn øldåsen og hæld halvdelen ud (eller drik den).
- Placer kyllingen forsigtigt ned over dåsen, så den sidder stabilt.

2. Grill-setup

- Klargør grillen til indirekte varme (ca. 180-200°C).
- Placer kyllingen (på dåsen) midt på grillristen, så den står oprejst.

3. Tilberedning

- Lad kyllingen grille ved indirekte varme i ca. 60-75 minutter. Kyllingen er færdig, når kernetemperaturen i brystkødet rammer **75°C**.
- Mens kyllingen steger, placerer du majscolber, peberfrugter (i halve) og kartofler direkte på grillristen i de sidste 20-30 minutter, indtil de er møre og har taget farve.

4. Hvile

- Tag forsigtigt kyllingen af grillen. Lad den hvile i 10 minutter, før du løfter den af dåsen og udkærer den.

Meat and Smoke's Serveringstip

"Server denne kylling direkte fra grillen med de grillede majscolber og peberfrugter som farverigt tilbehør. Skær kyllingen ud i grove stykker, så alle kan tage af både det saftige bryst og det sprøde skind."

