



BEER CAN CHICKEN



Klik op de foto om het filmpje van de bereiding te zien.

INGREDIËNTEN

- 1 hele kip
- kruidenrub voor kip
- aardappeltjes
- 1 gele courgette
- 1 groene courgette
- 4 tomaten
- 1 aubergine
- ½ rode ui
- 3 tenen knoflook
- 200 gr tomaten stukjes
- olijfolie
- rozemarijn
- tijm
- oregano



BEER CAN CHICKEN

BEREIDING

Spoel de kip af met warm water en droog hem daarna af. Maak de huid los en marineer de kip met een droge rub (ook onder de huid). Doe dit de dag voor bereiding dan kunnen de kruiden in de kip trekken.

Vul de kipbrader met een lekker bier. Er zijn verschillende bieren mogelijk, bijvoorbeeld Radler met frisse citroen of een mooi Bockbier. Doe vervolgens de kip op de kipbrader en braad de kip in 70 minuten bij 180°C op de BBQ met indirecte warmte.

Voeg na 30 minuten de aardappeltjes toe aan de kipbrader en laat ze lekker meebakken in het kippenvet.

De groenteschotel

Snij de courgetten, aubergine en tomaten in plakken van een halve centimeter.

Fruit 1 teen knoflook en de gesnipperde ui aan in een pannetje en voeg dan de tomatenstukjes toe.

Laat dit 10 minuten pruttelen en giet het daarna in de bakvorm. Vul de bakvorm om en om met plakjes courgette, aubergine en tomaat. Bak de groenteschotel mee op de BBQ voor 30 minuten.

Kruidenolie maken

Verse kruiden (rozemarijn, tijm en oregano) en 1 teen knoflook fijn snijden in de olie. Dit zou je ook al een dag eerder kunnen doen om de kruiden en knoflook goed in de olie te laten trekken. De kruidenolie is afgesloten nog zeker een maand te gebruiken.

Als de kip en de groenteschotel klaar zijn, kun je de BBQ voorbereiden op directe warmte om de little gem af te grillen. Snij de little gem door midden en grill hem voor 2 minuten met de binnenkant op het rooster. Als deze een mooie grillstreep heeft kun je er nog wat kruidenolie over dresser.

WIJN- EN BIERTIP

Deze keer een frisse witte wijn Picpoul de Pinet van Les Courtelles 2020

Deze witte wijn uit de Languedoc is lekker droog en licht van smaak, met veel wit fruit en limoen. Picpoul de Pinet is een jonge frisse knisperende wijn. Bekroond in De Grote Hamersma met een 7,5.

En als speciaal bier deze week de Tripel Karmeliet

Tripel Karmeliet is een wereldberoemde Tripel gebrouwen van gerst, tarwe en haver volgens een recept uit 1679. De goudgele bier heeft een enorme fluffy schuimkraag en zit vol verfijnde fruitige aroma's. Als bij de eerste slok weet je waarom deze Tripel zo hoog aangeschreven staat bij bierliefhebbers uit de hele wereld.