



KYCKLING

# Beer can chicken

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



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

## 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 örkvistarna 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.