

Ray's Beer Can Chicken (4 personer)

Preparation

Krydda kycklingen med salt och svartpeppar. Fyll en burk eller ett Beer Can grillrör med t ex öl, juice eller buljong.

Trä på kycklingen och ställ in den i grillen och grilla på indirekt värme, ca 150 grader.

Pensla kycklingen upprepade gånger med BBQ-sås i tunna lager. Grilla kycklingen färdig i ca 45-60 minuter till en inntemperatur på 70 grader.

Blanda alla ingredienserna till salsan. Servera kycklingen med BBQ-sås, salsa och grönsaker.



Produkter

gårdskyckling, ca 1,2 kg	1 st
aluminiumburk, 33 cl	1 st
Sweet Baby Ray's BBQ Sauce, valfri favorit	
Salsa:	
finhackad schalottenlök	1 st
stora plommontomater, hackade	2 st
limejuice	1 msk
råsocker	2 tsk
finhackad röd chili	2 tsk
hackade korianderblad	1 msk
mild olivolja	1 msk

*Allergens