



BEER CAN CHICKEN



Voor: 6 Personen
Vorbereiding: 15 Minuten
Afmaken: 45 Minuten
Temperatuur: 190 °C

Ingredienten:

- 2 Kippen van 1 kg per stuk
- 50 ml olijfolie
- 2 blikjes bier
- 2 blaadjes laurier
- 2 kaneelstokjes
- 2 rode spaanse pepers, doormidden
- 2 tl komijnzaad
- 40 g scherpe mosterd
- 1 bos verse munt, gesneden
- Peper en zout

1. Smeer de kippen in met olijfolie en bestrooi de kippen met peper en zout.
2. Drink uit beide blikjes een flinke slok bier en vul na de twee slokken de blikjes met komijnzaad, kaneel, laurier en Spaanse peper.
3. Duw de achterkant van de kippen over de blikjes bier heen. Braad ze 20 minuten indirect op je kamado. (tip: zet de blikjes in een braadslede zodat je de kamado na gebruik niet hoeft schoon te maken)
4. Smeer de kippen nu in met de scherpe mosterd en zet de kippen nog 25 minuten terug in je kamado. De temperatuur die de gewrichten van de dijnen moeten zijn is 75 °C.
5. Als de kippen klaar zijn is het handig om de kippen te laten rusten. Het blikje is namelijk ontzettend heet! Haal als het blikje afgekoeld is met [BBQ-handschoenen](#) het blikje van de kip af.
6. Bestrooi de kip met verse munt en smullen maar!

Dit gerecht kan ook klaar gemaakt worden met onze [chicken sitter](#) van Smokin' Flavours. Deze gebruik je dan in plaats van de blikjes bier.