

Ingrediënten voor 4 personen

1 maiskip 1 blikje cola 2 el bruine suiker 4 el ketchup 3 el mosterd 1 tl paprikapoeder

Tijd: > 1 uur
Keuken: Internationaal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hele cola kip van de barbecue

Dit is een combinatie van de beer can chicken en zuid afrikaanse kippenpoten in cola marinade. De marinade en het blikje cola in de kip maken hem super mals. Je proeft de cola niet terug; deze gaat op in een prachtige sticky barbecue saus.

Hulpmiddelen

Barbecue met deksel Beer can houder (houder om kip over een blikje heen, rechtop te kunnen zetten; verkrijgbaar bij winkels waar ze barbecue-spullen verkopen)

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan, bereid voor op indirect grillen op 160 graden. Schenk een half blikje cola in een kom en meng met de suiker, ketchup, mosterd en paprikapoeder. Trek voorzichtig het vel van de kip los. Smeer de kip aan de binnen- en buitenkant en onder het vel in met de saus en laat even intrekken. Prik nog 2 gaatjes in de bovenkant van het cola blikje en zet hem in de beer can houder. Zet voorzichtig de kip met de onderkant over het blikje heen. Zet een bak water in de barbecue tussen de kolen en zet hier de kip boven. Grill de kip afhankelijk van de grootte 45 tot 60 minuten.

Serveertips

Als je van meer pit houdt, kun je cayenne peper toevoegen i.p.v. paprikapoeder.