

Oppskrift

American BBQ: Beer Can Chicken av Livèchekylling



Tørk kyllingen godt inni og utenpå med kjøkkenpapir. Gni skinnet med olje, salt og pepper.

2

Åpne ølboksen og hell halvparten av innholdet i en metalform. Plasser ølboksen i formen og tre kyllingen nedover med enden først så fuglen står oppreist og så stabilt som mulig.

3

Pensle på BBQ-marinade og grill kyllingen på indirekte varme under lokk i ca. 1 time eller til kjernetemperatur på 70°C. La hvile 10 minutter før servering.

Tips! [Oppskrifter på BBQ-marinader finner du her.](#)

Produkter i denne oppskriften

Livechekylling Hel i Dyptrekker 3 stk



Ingredienser

Livèchekylling	1 stk
Nøytral olje	2 ss
Salt	1 ts
Pepper	1 ts
Øl, på boks	1 stk
BBQ-marinade	1 dl