

Ralph-de-Coq au Vin

Wat heb je nodig?

1 haantje (of kip)
1 fles rode wijn (bv. Merlot)
lange plakjes ontbijtspek
wijnbladeren
1 blikje bier zonder bier
knoflook
rozemarijn
tijm
salie
oregano
laurierblaadjes

Voor de rub:
kerriepoeder
paprikapoeder
gemalen zwarte peper en zout

Wat moet je doen?

Doe het haantje in een ruime bak, leg de verse kruiden erop en overgiet met de wijn.
(houd wat kruiden apart om het haantje mee te vullen).
Laat dit één nacht in de koelkast marinieren.
Haal het haantje uit de marinade en stop er de rest van de kruiden in.
Spoel de wijnbladeren af en doe ze in het haantje.
Bestrooi van binnen en buiten met de kruiden van de rub.
Vul het lege blikje voor de helft met rode wijn en zet het haantje erop zoals in het filmpje.
Beleg het haantje met plakjes spek.
Steek de barbecue aan en voeg wat geweekte (rodewijn)-rookhoutsnippen of blokjes toe.
Grill het gevogelte indirect met een gesloten deksel op ca. 180 graden in ca. 70 minuten gaar.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl