

## Kip op blik

### **Wat heb je nodig?**

2 poussins (kuikens)  
2 miniblikjes frisdrank Sprite  
1 handvol rookhout (bv mix van 60% appel en 40% mesquite)

Voor de rub:

1 el. paprikapoeder  
1 tl. komijn  
½ el. uienpoeder  
½ el. knoflookpoeder  
½ el. chilivlokken  
½ el. vers gemalen zwarte peper  
1 el. bruine suiker  
zout  
schil van 1 citroen, geraspt

### **Wat moet je doen?**

Verhit je barbecue tot 200 graden en week de houtsnippers ca. 10 minuten in water.  
Meng alle ingrediënten voor de rub goed door elkaar.  
Smeer je kippetjes in met olijfolie en bestrooi met de rub.  
Giet de helft van de frisdrank uit het blikje (of drink het op) en plaats hierop de kip. Zet de pootjes iets naar voren zodat de kip stevig blijft staan.  
Zet het 'mandje' met geweekt rookhout op het houtskool en plaats daarna de 'slowroller' met het rooster erboven op in de barbecue.  
Plaats dan de kippetjes op blik op het rooster en gaar deze in ca. 35 minuten tot een kerntemperatuur van 75 a 77 graden.  
Haal ze dan voorzichtig met een tang van de barbecue en trek ze dan van het blikje af.  
Bestrooi de kip met geraspte citroenschil en serveer met bijvoorbeeld friet en appelmoes.

"Ik zeg: maken die hap"

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)