

Hele kip in de Dutch Oven op de vuurplaat

Wat heb je nodig?

1 hele kip (Meatlovers, ca. 1250/1300 gram)
1 dikke prei
2 winterwortelen, geschraapt
2 stengels bleekselderij
2 grote uien
1 teentje knoflook, in dunne plakjes gesneden
½ liter kippenbouillon
500/750 gr. krieltjes in de schil, gewassen
peterselie
olijfolie
Ralphs Goeie Dingen South American rub
125 gr. boter
2 el. "The Sauce"
2 el. ketchup
scheutje Maggi
zout

Wat moet je doen?

1. Steek de vuurplaat aan (of je barbecue) en verhit de Dutch Oven en de deksel hiervan
2. Maak met je vingers voorzichtig het vel van de kip los van het vlees en verdeel wat rub onder de huid en in de buikholte
3. Bestrijk de kip verder met olijfolie en kruid ook de buitenkant van het vlees met de rub
4. Verhit wat olijfolie op de vuurplaat en bak hierin de kip aan alle kanten bruin
5. Snijd de groente in grove stukken en grill deze, al omscheppend, op de vuurplaat
6. Verhit wat olijfolie in je Dutch Oven en verdeel de gegrilde groente over de bodem
7. Doe de knoflook er dan bij en leg de kip op de groenten in de Dutch Oven
8. Leg de hete deksel op de pan en bedek met gloeiende kooltjes
9. Gaar de in ca. 80 á 90 minuten tot een kerntemperatuur van 74 graden
10. Voeg na ca. 45 minuten wat bouillon toe, zodat de krieltjes half onder staan en leg af en toe nieuwe gloeiende kooltjes op de deksel van je DO, zodat de boel blijft garen

Voor de kruidenboter:

11. Roer 2 el. Ralphs Goeie Dingen rub door de boter, met de Maggi, ketchup, "The Sauce" en een flinke snuf zout
12. Doe wat groenten uit de pan op een bord en leg er een stuk kip op
13. Laat er een klont kruidenboter over smelten en maak af met wat gehakte peterselie

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok