**Gepekelde kip**

Nodig voor de pekel:

3 takjes tijm (of gedroogd)

3 takjes rozemarijn (of gedroogd)

3 takjes peterselie (of gedroogd)

3 laurierbladen

5 tenen knoflook, ongeschild, even kneuzen met het koksmes of in de vijzel

20 zwarte peperkorrels

40 gram bruine basterdsuiker

200 gram zout

3,5 liter water

Bereiding:

Breng een halve liter water aan de kook en voeg alle ingrediënten eraan toe. Het zout moet helemaal oplossen en daarvoor heb je heet water nodig. Voeg daarna de rest van het (ijskoude) water toe. Dat water moet helemaal afkoelen voordat je de kip erin legt, anders loop je het risico op een voedselvergiftiging. Leg de kip in de pekel, dek af met huishoudfolie en zet dit een hele nacht in de koelkast. Het zout is na 12 uur pekelen enkele centimeters diep in het vlees doorgedrongen.

Gebruik geen koper, aluminium of gietijzeren bak om in te pekelen, de materialen reageren met zout. Haal de kip na 12 tot 24 uur uit het pekelbad. Laat ‘m uitlekken en leg de kip dan onafgedekt in de koelkast, minimaal 24 maar liever 48 uur. Het liefst op een rooster, zodat hij niet in het vocht ligt dat eruit druipt. Om ervoor te zorgen dat de smaken dieper in het vlees trekken, kruid je de kip zowel op de huid als aan de binnenkant van de kip met een rub. Het mengsel moet de dikte hebben van een pasta die goed hecht aan het vlees. Bereid vervolgens de kip aan het spit of met de beer can schaal.

Voor een kip aan het spit gebruik je op de kamado maar heel weinig houtskool en je legt er geen hitteschild op. De schuiven boven en onder staan maar een heel klein stukje open.

Je grilt direct boven het vuur en dus moet je zo weinig mogelijk brandstof (houtskool) gebruiken en de zuurstoftoevoer zo ver mogelijk afknijpen zonder dat de houtskool dooft. Probeer de temperatuur van de bbq rond de 170 °C te houden, dan gaart de kip heel mooi en gelijkmatig zonder dat het vel verbrandt. Kost je wat meer dan een uur voordat je de ideale kerntemperatuur van 73 ° C hebt bereikt. Laat de kip nog een minuut of tien rusten voordat je hem aansnijdt.