**Gepekelde en gevlinderde kip van de BBQ**

Nodig:

225 gram zout

100 gram suiker

1 hele scharrelkip (ca. 1,25 kg)

barbecue

keukenpapier

wildschaar

Bereiding:

Maak de dag van tevoren de pekel als volgt: doe 1 liter water in een ruime soeppan en voeg het zout en de suiker toe. Verwarm al roerend tot het zout en de suiker zijn opgelost. Voeg 4 liter koud water toe en laat de pekel in de koelkast verder koud worden. Dit duurt ca. 2 uur. Leg, als de pekel op koelkasttemperatuur is, de hele kip in de pekel. Zorg dat de kip helemaal is ondergedompeld in het pekelvocht. Doe het deksel op de pan en laat de kip 12 uur pekelen in de koelkast. Bereid de barbecue voor op indirect grillen. Breng de temperatuur naar 175 °C. Neem de kip uit de pekel en dep droog met keukenpapier. Leg de kip met de borst naar beneden op een snijplank. Knip met de schaar de ruggengraat uit de kip. Klap de kip open, leg met de borst naar boven op de plank en duw plat. Vouw de vleugels onder de kip. Leg de kip met de borst naar boven op de barbecue en rooster in ca. 30 min. gaar. Keer de kip na 15 min. Laat de gare kip 5-10 min. rusten en serveer.