**Kip op een bierblikje van Jamie Oliver**

Nodig:

1 grote kip

1 blikje bier

paar takjes tijm

Voor de rub:

1 volle theelepel venkelzaad

1 theelepel komijnzaad

1 theelepel gerookte paprikapoeder

1 volle theelepel bruine suiker

1 theelepel pittige paprika poeder

zeezout

peper

olie

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 200 graden Celsius en haal je kip uit de koelkast. Stamp in de vijzel de komijn en venkelzaadjes. Meng met de 2 soorten paprikapoeder, bruine suiker, zout en peper. Voeg ongeveer 3 eetlepels olijfolie toe en meng tot er een gladde pasta ontstaat. Smeer de kip in met dit mengsel. Maak het blikje bier open, drink een paar flinke slokken zodat het blikje ongeveer half vol is. Zet de kip op het blikje en steek er aan de bovenkant de takjes tijm in. Plaats de kip op een bakplaat onderin de oven. Braad de kip 70 tot 90 minuten in de oven of totdat het vocht uit de kip helder is. Laat de kip even rusten voor je hem aansnijdt.