



**KNAPRIGT.** Saftig kyckling med knaprigt skinn – det är resultatet när man grillar hel kyckling på först direkt och sedan indirekt värme. Foto: Leif Jacobsson

## Knaprig spicy chicken

Du har fått tipsen för att grilla som proffsen.

Pröva kunskaperna med läckra recept som alla klarar.

Knaprig spicy chicken

Hel kyckling passar perfekt för indirekt grillning (se punkt 2 i instruktionerna för att grilla som proffsen). Då blir den härligt gyllene.

ca 4 portioner  
15 minuter + marinering  
+ ca 1–1,5 timmar på grillen.

1 hel, färsk kyckling  
1 tsk malen kardemumma  
0,5 msk kanel  
0,5 tsk malda nejlikor  
1 msk malda korianderfrön  
1 tsk malen ingefära  
1 msk cayennepeppar  
0,5 msk het paprika  
1 tsk salt  
1,5 msk farinsocker

Till grillning:

1 aluminiumform  
1 flaska porter  
salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Följ steg 1 i instruktionen på föregående uppslag. Gör kryddblandningen, stöt i mortel. Gnid in kryddblandningen. Glöm inte bort utrymmet inne i kycklingen och under skinnet.
2. Följ steg 2. Ställ ner en aluminiumform med en flaska porter och lite vatten.
3. Följ steg 3 och 4. Vänd på kycklingen efter cirka 30 minuter. Grilla ytterligare cirka 30 minuter, tills kycklingens innertemperatur är 80–85 grader, det tar ca 1–1,5 timme.

### LÄS OCKSA

25 juli 2007

♦ **Lär dig grilla som proffsen!**

25 juli 2007

♦ **Lammstek med vitlök** och örter

25 juli 2007

♦ **Dill- och citruslax**

4. Följ steg 6.

URL till denna sida: <http://www.expressen.se/mat/1.773058/knaprig-spicy-chicken>

Publicerat 25 juli 2007

Uppdaterad 25 juli 2007