

Chicken Lollipops - Kylling på den sjove måde

Chicken Lollipops lavet af kyllingelår, og det er faktisk slet ikke så svært som det ser ud til, det tager bare lidt tid til at starte med når man skal fjerne skind og kød fra benet. Derefter går det som en leg.

Chicken Lollipops - Kylling ben på en lidt sjov måde



INGREDIENSER TIL TO PERSONER:

- 8 kyllingelår
- BBQ Rub ([Sweet Chicks BBQ Rub*](#))
- BBQ Sauce (efter eget valg)
- smør
- Kirsebærs røg

FREMGANGSMÅDE:

1. For at forvandle almindelige kyllingelår til lollipops, skal du have en skarp kniv.
2. Start med at skære hele vejen rundt om benet lige under knoglen.
3. Skub kødet og skind ned til den tykke ende og træk / skær den resterende skind og bruske ud af låret. Du skal måske også fjerne den lille fodknogle lige mod benet. Fjern den enten med fingrene, kniven eller en saks, og trim de resterende sener væk, så du har en næsten ren knogle.
4. Drys nu kyllingelårene med din BBQ Rub. Tag lidt alufolie og fold det om det rene ben, som på billedet nedenfor. Det er for at forhindre at benet bliver sort. Stil kyllingen i køleskabet mindst en time før brug så din BBQ-rub rigtigt kan få lov at trække ind i kødet.



Jeg har lavet mine Chicken Lollipops på min [***Traeger Timberline 850****](#) de første 30 minutter ved 75 grader med supersmoke tændt.

VED GRILLEN:

1. Placer dine Chicken Lollipops på grillristen i 30 minutter ved 75 grader og super smoke. Efter 30 minutter med røg fjerner du

kyllingelårene fra grillen, og sætter temperaturen op til 175 grader og lader Grillen forvarme ved lukket låg, i ca. 10 til 15 minutter.

2. Smelt noget smør og stil dine Chicken Lollipops i en bradepande eller i en alubakke og pensel dem med den smeltede smør. Det holder dem fugtige og giver selvfølgelig en flot finish og sprødt skind. Sørg for at dine lollipops står oprejst i panden så benene næsten stikker lige op.
3. Grill dem i ca. 40 minutter ved 175 grader eller indtil en kernetemperatur på 70 grader.



4. I mellemtiden opvarmer du din BBQ Sauce. Ønsker du lidt mere Louisiana style over dine Chicken Lollipops, så smid et par stykke friske chilier i din bbq saucen, og smag den varme sauce til, så den passer til din smag. Når saucen begynder at koge, skrues ned for varmen. Hvis saucen er blevet for tyk og skal fortyndes kan du gøre det med den resterende smør fra panden. Som du har penslet dine kyllingelår med, eller med lidt æblejuice. Saucen skal ikke være for tyk og heller ikke være for tynd, men den skal være godt klisteren.
5. Når din BBQ Sauce er klar dypper du dine lollipops i saucen en efter en, så de er helt dækket af bbq saucen. Hæv grillen temperatur til 230 grader og placer kyllingelårene direkte på grillristen og gril dem, indtil en Kernetemperatur på 80 grader.

Det tager ca. 10 minutter. Men hold godt øje med dine lollipops så bbq-saucen ikke brænder på.



6. Sådan får du en perfekt karamelisering af dine Lollipops, hvor skindet stadig er sprødt, og bbq-saucen sticky, som giver en fantastisk tekstur.



[Som tilbehør kan man servere Pommes frites fra grillen, opskriften finder du her på bloggen.](https://boemsen.com/1006-2/)

<https://boemsen.com/1006-2/>

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Traeger Timberline 850 [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Kirsebærs træpiller: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Traeger Digitaltermometer: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Danish BBQ - Sweet Chicks Kylling BBQ Rub: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).