

Kamado Joe Texas Chicken - Kamado Kylling

Kylling kan man næsten altid spise. Derfor er en lille lækker opskrift til hvordan du får de bedste kylling lår. Nemt og lækkert skal det vær at lave kyllinger, og det bliver de hvis du følger denne lille opskrift. Om du følger denne vejledning med en hel kylling som sidder på tronen. Eller enkelte kylling lår eller wings er underordnet. Fremgangsmåden er den samme!

RUB DIN KYLLING I EN BBQ RUB

Inden det hele går løst skal du marinere din Kylling, det gør du ved at gnide den ind i oliven olie og derefter drysser jeg den med min Chicken Rub. Denne metode kaldes Dry Rub, grunden til jeg bruger olie er simpel, olien bliver brugt som transportmiddel af krydderismagen ind i kødet. Derudover har den praktiske egenskab at krydderierne bliver bedre hængende på kødet og dermed bruger du ikke så meget af dine krydderier.

Jeg har brugt min [Chicken Rub](#) som du finder sammen med en del andre BBQ Rubs i menuen [BBQ Rubs](#) under Opskrifter.

Jeg begyndt at blande mine BBQ Rubs selv igen efter jeg har brugt færdige blandinger fra diverse krydderi producenter. Grunden til jeg blander selv igen er jeg får de rubs som jeg vil have dem plus den kan justeres i styrke efter min egen smag. Når din Kylling er Rubbet skal den tilbage i køleskabet mellem 2-18 timer.



SÅDAN GØR DU VED GRILLEN

Frengangsmåde ved Grillen er simpel. Du indstiller din Kamado JOE til indirekte varme, og placerer en drypbakke med vand under kyllingen. Du indstiller din KamadoJoe grill til 130 grader, kommer nogle [Røgflis](#) eller [Chunks](#) ned til kullene. Jeg har brugt en blanding af kirsebær og whisky røg.

Der er lavet en oversigt / guide over de fleste røg varianter, som du kan læse mere om her på Bloggen. [KLIK HER](#)



Placer din kylling hen over drypbakken og lad den hygge sig på grillen i 2½ timer ved den indstillede temperatur og lukked låg. Så er du sikker på at du får et flot resultat.

NB. For at være sikkert om den er klar efter de 2½ timer, skal du tjekke den i kernetemperatur. Som skal være over 72 grader!



Her er så det færdige resultat smagen er fantastisk. Som tilbehør får vi for det meste Pommes frites som også er lavet på grillen i [Rotisserikurv](#).

Velbekomme