

# SPATCHCOCK CHICKEN - FLAD KYLLING PÅ GRILLEN

**Spatchcock Chicken**, er ikke andet end en kylling hvor man har fjernet rygraden så den kan grilles flad udbredt på grillen. Men dette gør samtidig at kyllingen bliver meget saftig i kødet, meget mere som hvis den sidder på tronen eller på rotisseri. Jeg vil prøve at beskrive hvordan man laver en Spatchcock Chicken, fra udskæring hen til det færdige resultat. Det er ganske nemt at forberede en Spatchcock Kylling.

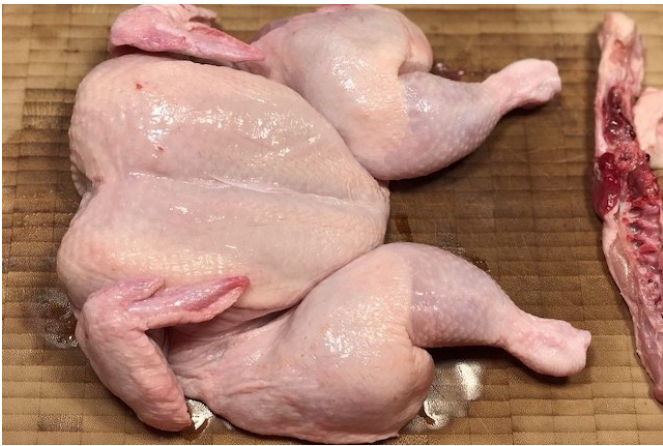
## HVORDAN SKÆRES EN SPATCHCOCK CHICKEN

Det er ganske nemt, med en stor kniv eller saks skærer du kyllingen op langs rygraden på begge sider, gennem ribbenene, og fjern rygraden.



Når du har fjernet rygraden på kyllingen og den er åben, skal man skære brystbenet over for at sprede kyllingen se billede 1 og 2. Efter du har skåret brystbenet, vender du kyllingen rundt og trykker den med en flad hånd på brystet, så den bliver helt flad som i billede 3 for neden.





Pensel kylling med olivenolie og gnide den ind i en BBQ RUB. Jeg bruger altid den her [Chicken BBQ RUB](#) som også findes her på bloggen. Jeg lader kyllingen få lov til at trække lidt på køkkenbordet med krydderi på, mens jeg starter min Grill op. Grillen indstilles til 160°C grader. Jeg har lavet denne Spatchcock Chicken på min [Traeger Timberline 850 pellet grill](#). Jeg har benyttet mig af Æble træpiller som er min personlige favorit til kylling.

Hvis du gerne vil læse mere om min Traeger Timberline kan du [klikke her](#).



Når grillen er oppe på de 160°C grader, kan du roligt ligge din kylling på risten, det tager ca. 60 minutter til den har en kernetemperatur på 70°C grader. Som er den absolut mindste [kernetemperatur](#) for en kylling. Dog helst over 72°C grader.

**OBS.** Det er vigtigt at du kontrollerer kernetemperaturen inden du tager kyllingen af grillen. Kernetemperaturen på en kylling tager man altid i låret og i brystet

Her ser du det færdige resultat af min Spatchcock kylling som er lavet på min [Traeger Timberline850](#). Ved at man griller den ved 160 grader er risikoen for en brændt kylling næsten nul.



