**Gelakte bierkip met asperges**

volledige kip  
asperges  
bourbon whisky  
honing  
kipkruiden  
olijfolie  
peper en zout

tijm  
blond bier  
pancetta  
champignons  
eekhoorntjesbrood  
[gevogeltefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
room  
houtsnippers

**In de keuken**:

Schil de asperges en bewaar de schillen. Blancheer of stoom de asperges halfgaar.

Maak een lak van bourbon whisky met honing, kipkruiden en olijfolie. Borstel de kip hiermee rondom in. Laat even rusten en herhaal het lakken minstens 4 tot 5 keer.

Je kan voor dit gerecht de kip over een geopend blikje bier steken, maar een gevogeltestomer is handiger. Vul in dat geval het bekertje van de stomer met bier of water. Doe er in geen geval whisky of een andere sterke drank in, want door de verdamping van de alcohol kan brand ontstaan in de afgesloten barbecue.

Maak de saus. Kook de aspergeschillen kort in een liter water. Mix tot moes met de staafmixer en druk door een zeef. Vang het vocht op.

Breng het aspergevocht aan de kook. Doe er een handvol gedroogde champignons bij, bijvoorbeeld eekhoorntjesbrood. Voeg nu [**gevogeltefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en room toe. Laat inkoken. Kruid met peper en zout. Doe er een glas bourbon bij, laat even dampen. Bind de saus indien gewenst. Zet weg voor gebruik.

Halveer de bruine champignons en doe ze in een pan samen met gesneden pancetta. Bestuif met olijfolie en kruid met peper, zout en tijm.

**In openlucht**:

Voor dit gerecht heb je een houtskool- of gasbarbecue met een deksel nodig.

Week de houtsnippers van whiskyvaten, minstens een half uurtje in water. Leg de geweekte houtsnippers rondom op de gloeiende briketten. Breng de barbecue op temperatuur, tussen 175°C en 230°C.

Zet de stomer met de kip in het midden van het rooster en sluit het deksel. De kip is gaar na 60 tot 90 minuten. Bedruip tijdens het grillen af en toe met de rest van de lak.

Haal de stomer van de grill en dek de kip af met aluminiumfolie.

Zet de plancha of bakplaat met de pancetta en champignons op het grillrooster. Bestuif met olijfolie. Roer regelmatig om tot alles mooi gebakken is.

Leg de asperges op het grillrooster en bak ze gaar in een paar minuutjes op matige hitte.

**Op het bord**:

Een viertal asperges met een schep champignons, een stuk versneden kip en een paar lepels van de saus.