inköpslistan.se

Av: FiKkE

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Budget

DJÄVULSKYCKLING

Ingredienser

1 st kyckling, hel
1 dl olivolja
1/2 dl citron *(saften)*
3 klyftor vitlök
1 st chili, röd
2 st scharlottenlök
3 msk persilja *(hackad)*
50 g smör
flingsalt *(efter tycke)*
svartpeppar *(efter tycke)*

Gör så här

1. Dela kycklingen längs med bröstbenet så det blir två halvor. Lägg dem i en form.

2. Blanda olivolja, pressad citron, vitlök och chili med 2 tsk flingsalt och generöst med nymalen peppar. Häll marinaden över kycklingen och gnid in den. Täck över med plastfolie. Låt marinera i kylen i minst en timme eller över natten. Vänd då och då.

3. Blanda schalottenlök och persilja med smöret och en nypa salt.

4. Sätt ugnen på 250 grader grill och ställ in kycklingen under grillelementet med skinnsidan upp. Grilla tills skinnet fått lite färg och blivit krispigt. Vänd och grilla undersidan lika länge.

5. Sänk värmen till 175 grader. Gnid in det smaksatta smöret runt kycklingen och placera den i mitten av ugnen. Salta och peppra och stek i ugnen ca 50 minuter tills klar vätska rinner ut när du skär snitt i lårets tjockaste del. Innertemperaturen ska vara 82 grader.