

inköpslistan.se

Av: Helena S Sandahl

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

KYCKLING MED VINTERSMAK

Ingredienser

1 pkt kycklingklubbor
(eller kycklinglår)
5 klyftor vitlök
1 st apelsin
1/2 st chili, röd
1/2 dl olivolja
1 kg potatis *(hasselbackspotatis)*
1/2 huvud isbergssallad
1/2 st gurka

Passar vecka 4

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.
Skala potatisarna. Skär dem i tunna skivor men inte helt igenom. Lägg potatisarna med skivade delen uppåt på ett smort ugnssäkert fat, pensla med lite smält smör. In i ugnen i ca 40 min. Strö över lite salt och strö bröd mot slutet. Känn med potatissticka så att potatisarna är helt klara.
Skala charlottenlökarna och vitlöken. Tvätta apelsinen och klyfta den i små klyftor. Skiva chilin. OBS! Ta bort kärnorna. Lägg kycklingen tillsammans med charlottenlökarna (hela), vitlöksklyftorna (hela), apelsinbitarna, chilin och aprikoserna på ett ugnsfast fat. Ringla över oljan, salta och peppra. In i ugnen i 30 min. Kolla så att kycklingsaften är helt genomskinlig. Servera med sallad och gurka.