

inköpslistan.se

Av: stefan

- 3 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

SKÖTSIGSJÄLVKYCKLING

Ingredienser

1 st chorizo *(80g skivad)*
1 st kyckling, hel
25 g smör *(2msk)*
2 tsk salt *(flingsalt)*
2 msk honung, flytande
1 st citron
1 kg potatis, färsk
1 msk olivolja
3 tsk fänkål *(fänkålsfrön)*
4 tsk rosmarin *(färsk rosmarin)*
1 st aluminiumfolie

- Leilas kyckling

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader
Gör ett par snitt i skinnet på kycklinglåren och stoppa in choritzo där och under skinnet på bröstfileerna

Blanda smör,honung,salt och svartpeppar
Gnid in kyclingen med smörblandningen och stoppa klickar under skinnet
Blanda potatisen med fänkålsfrön olja hackad rosmarin och salt

Lägg kycklingen i en ugnfast form med potatisblandningen runt om och en tvättat citron inuti

Rosta kycklineg i 40 minuter
Tag ut kycklingen låte den vila i aluminiumfolie i 10 minuter