



bild saknas

- ▮ 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 kycklingen 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