



Ovnkylling med citron og rosmarin

Du kan bruge overlår og kyllingebryst i stedet for, men en helstegt kylling i ovnen er mere overdådig, både i smagen og i udseendet. Denne ret er luksus til hverdagen eller ren familieforkælelse til gammeldags søndagsfrokost.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time og 45 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- 2 hele kyllinger
- Ca. 1 dl olivenolie
- 2 usprøjtede citroner
- 4-5 kviste frisk rosmarin
- 2 store rødløg
- 650 g små kartofler
- Havsalt og friskkværnet peber

Tilbehør: sprød hjertesalat med mangostykker, spicy blommechutney.

Servér evt. en god grøntsagssuppe som forret inden kyllingen.

Fremgangsmåde

Forbered kyllingerne ved at rense dem og duppe dem tørre. Sæt dem på en stor olieret bradepande. Kom 1 tsk. salt og saften fra ½ citron ind i hver kylling. Smør kyllingerne godt på ydersiden med olivenolie og saften fra citronen. Drys 1 tsk. salt og masser af friskkværnet peber på hver kylling.

Del rødløgene i kvarte. Rens kartoflerne (skralden bevares) og fordel begge dele på bradepanden rundt om kyllingerne. Dryp kartoflerne med lidt mere olivenolie og salt.

Fordel små kviste af rosmarin.



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Lèonus

Cortonesi

Toscana, Italien

Varenr. 2367936



Altanza Rioja Crianza

Bodegas Altanza

Rioja, Spanien

Varenr. 3173136



Murphy-Goode Pinot Noir

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445136





Kom kyllingerne i en 200 grader forvarmet ovn, hvor de skal stege i 1 time og 15 minutter. Brug en stor ske til at dryppe saften fra bradepanden på kyllinger og kartofler et par gange undervejs.

Servér kartofler og løg i et fad. Skær kyllingerne op og anret dem på et andet fad. Dryp lidt saft fra bradepanden over kyllingestykkerne, inden du serverer.

Tip: Du kan nemt lave en kyllingefond af skrogene.

Du kan med fordel hælde al saften fra bradepanden + kyllingskrog og vinger i en gryde. Kom evt. 1 gulerod, 1 løg og 1 porretop ved. Dæk med vand og lad småkoge ca. en times tid. Smag til med salt eller forlæng kogetiden for en mere koncentreret smag. Si det hele og gem den lækre fond til supper eller saucer. I køleskab kan den holde sig i en uges tid (kan også fryses i portioner i op til 2 måneder).