



Oppskrift

Appelsinmarinert hel kylling



Helstekt kylling er enklere enn du tror! Slik steker du hel kylling i ovn og marinert med appelsinsaft og deilig tilbehør.

1

Slik gjør du

Del sitronen og gni inn kyllingen med den ene sitronhalvdelen. Bland alt krydderet med oljen. Pensle blandingen jevnt over kyllingen. Skjær én av appelsinene i båter og fyll kyllingen med dem.

2

Press ut saften av den andre sitronhalvdelen og den andre appelsinen. Hell saften i en kjele og tilsett vann. Del løkene i to og legg dem i kjelen. Kok opp.

3

Sett kyllingen midt i ovnen ved 180 grader og stek i cirka 1 time. Øs appelsinsausen over kyllingen på en seng av appelsinskiver, rødløk og koriander.

Tips! Server med ris eller pasta

Ingredienser

Du trenger

| | |
|----------------|--------|
| Hel kylling | 1 stk |
| Sitron | 1 stk |
| Salt | 1 ts |
| Hvitløkspulver | 1 ts |
| Paprikapulver | 1 ts |
| Chilipulver | 1 ts |
| Koriander | 1 ts |
| Olje | 2 ss |
| Appelsin | 2 stk |
| Vann | 2,5 dl |
| Rødløk | 2 stk |

Allergener