



Oppskrift

Slik steker du hel kylling



Å lage helstekt saftig helstekt kylling til middag er så godt og mye enklere enn du tror! Vi gir deg oppskriften for hvordan du helsteker kylling i ovn og hvordan du kan lykkes steketermometer for et alltid saftig og gjennomstekt resultat.

1

Begynn med å fylle kyllingen

Tørk kyllingen med kjøkkenpapir og legg den i en ildfast form.

Begynn med å fylle kyllingen med det du selv ønsker. Gjerne fyll med en blanding av løk, hvitløk, sitrusfrukter og urter. For eksempel epler, appelsiner, rødløk, timian eller rosmarin.

Du kan også legge urter, smør, hvitløk og tynne sitronskiver under skinnet på kyllingen. Bind så kyllingen med hyssing på bakbena når den er ferdig stuffet.

Krydre kyllingen med salt og pepper og pensle med smeltet smør.

2

Kyllingen i ovnen

Sett et steketermometer i den tykkeste delen av fuglen. Stek kyllingen nederst i ovnen på 175 °C varmluft til termometeret viser 68 °C

Ta ut kyllingen og pensle den et par ganger med smeltet smør under steking!

Pakk fuglen inn i aluminiumsfolie i minst 10 minutter før servering.

Vel bekomme!