

Image not found or type unknown



Oppskrift

Appelsinfylt hel kylling

Image not found or type unknown



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

Du trenger

Chilipulver	1 ts
Koriander	1 ts
Olje	2 ss
Appelsin	2 stk
Vann	2,5 dl
Rødløk	2 stk

Allergener