Oppskrift

Hel julekylling med tilbehør

Julekylling bakt med krydderhonning, rosenkålsalat med mandelpotet, hasselnøttsmør og cheddar

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 180 grader. Legg kyllingen i en ildfastform. Bland sammen honning, krydder og appelsin zest. Del appelsinen og fyll kyllingen med appelsin.

Stek i midten av ovnen i ca. 1 time, eller til kyllingen har en kjerne temperatur på 68 grader. Når kyllingen er ferdig, smører du over honnings glazen.

2

Rist hasselnøttene i ovnen i ca. 15 min. På 180 grader. Kjør de i en blender eller kjøkken maskin til de blitt en flytende konsistens. Du må sikkert skrape ned nøtter fra siden og kanten ett par ganger, før alt er mykt og kremet. Eventuelt ha i 1 ts olje.

Skrell og kok mandelpotetene myke.

3

Stek ca. 300 gram av rosenkålen i litt smør. Del de på midten.

Skrell appelsinen og skjer den i grove skiver. Finhakk resten av rosenkålen, dvs. de som er rå. Rasp cheddar grovt.

4

Bland sammen poteter, stekt rosenkål, appelsin skiver, rå rosenkål og cheddar på ett fat.

Topp med salt, pepper og litt frisk timian eller rosmarin. Server med litt hjemmelaget hasselnøtts smør.

Vel bekomme og god jul! Hilsen PRIOR.

Ingredienser

Kylling og glaze

Hel kylling	1 stk
Honning	1,5 dl
Kanel	1,5 ts
Stjerneanis	2 knivsodder
Salt	1 ts
Appelsin	1 stk
Appelsin zest	
Malt nellik	

Resten av tilbehør

Hasselnøtter	300 g
Mandelpoteter	500 g
Rosenkål	500 g
Appelsin	2 stk
Cheddar	50 g
Timian	

Allergener

Nøtter

- Melkeprotein inkl laktose