



Oppskrift

Orientalisk julekylling



Orientalisk Julekylling og krydderris med kanel, safran og kapers.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 180 grader. Del appelsinen i båter og grovhakk hvitløken. Fyll kyllingen med dette og surr beina sammen. Pensle med smeltet smør og salt og pepre kjøttet.

Pensle med smeltet smør og salt og pepre kjøttet. Stek kyllingen i ovnen i ca 1 time, eller til den har en kjernetemperatur på 68 grader.

2

Ha ris, vann og krydder i en stor kasserolle. Ha i saften av 1 appelsin og litt salt. La det koke på lav varme til risen er myk. Eventuelt spe på med litt vann om den blir for tørr. Når risen er ferdig tilsetter du kapers.

3

Ta ut granateplefrø. Rist mandler og grønnskål i en stekepanne med litt olje. Ha det over ris sammen med rosiner og granateplekjerne.

4

Bland sammen kikerter, tahini, appelsinsaft og hvitløk med en stavmikser til det blir en glatt krem. Smak til med salt og sitronsaft.

Ingredienser

Kylling

Hel kylling	1 stk
Appelsin	1 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Smør	2 ss (smeltet)
Salt & Pepper	2 ss

Krydderis med kanel, safran og kapers

Vann	8 dl
Safran	1 ts
Kanelstang	1 stk
Laurbærblad	3 stk
Appelsin (saften)	1 stk
Salt	1 ts
Kapers	1 dl

Ristede mandler, rosiner, grønnkål, granateple

Mandler	1 dl
Grønnkål	2 never
Rosiner	1 dl

Kylling

Krydderis med kanel, safran og kapers

Ristede mandler, rosiner, grønnkål, granateple

Humus

Granateple	1 stk
------------	-------

Humus

Kikerter (boks) 1 boks

Tahinipaste	2 ss
-------------	------

Appelsin (saften) 1 stk

Hvitløksfedd	1 stk
--------------	-------

Salt & Pepper

Sitronsaft	Etter ønske
------------	-------------

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter
- Sesamfrø