

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Orientalisk julekylling

Image not found or type unknown



Orientalisk Julekylling og krydderis 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.

## 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 grønnkål i en stekepanne med litt olje. Ha det over ris sammen med rosiner og granateplekjerner.

## 4

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

## Produkter i denne oppskriften

### Hel rå kylling

Du48kcssxq

Image not found or type unknown

## 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
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