

Stegt kylling med fennikel og lakrids

Mandag 7. marts 2016

Ingredienser

1 kylling
2 spsk. smør
1 spsk. lakridspulver
500 g små kartofler
2 fennikler
1 persillerod
1 rødløg
2 hele hvidløg
Salt, peber
300 g grønne bønner, forårsløg, ærter
evt. fra frost
Evt. timian til pynt

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader.

Bland smør og lakridspulver.

Løft skindet på kyllingen og læg halvdelen af smørblandingen under skindet.

Læg kyllingen i et stort ovnfast fad.

Vask kartoflerne. Skær fenniklerne i lange stykker. Skræl persilleroden og skær den i lange stykker.

Pil løget og skær det i både. Læg grøntsagerne rundt om kyllingen og fordel resten af smørret ved dem.

Skær toppen af hvidløget, smør overfladen med olie og krydderurtemix .Krydr med salt og peber.

Steg kylling og grøntsager i ca. 1 time, til låret løsner sig fra skroget.

Damp grøntsagerne i saltet vand og servér dem til kylling og ovngrøntsager.

Server et stykke groft brød hvor indholdet af hvidløgene smøres på.