

# Vinbondens kyllingefad

## Mandag 3. marts 2025

### Ingredienser

5 hele kyllingelår - ca. 200 gram stykket

5 løg

6 fed hvidløg

500 g cocktailtomater

150 gr. vindruer

100 gr. smuttede mandler

2½ dl hvidvin

olivenolie

1 citron - økologisk

1 tsk oregano - tørret

salt og friskkværnet peber

1 Kilo små kartofler

Olie, salt og peber

### Fremgangsmåde

Løgene deles i kvarte og fordeles i fadet sammen med hvidløg i skiver.

Tomaterne halveres og fordeles ligeledes i fadet.

Læg kyllingelårene over grøntsagerne, og hvis lårene er meget våde, skal de duppes tørre først.

Hæld en god sjat hvidvin i bunden af fadet. Brug en god og tør hvidvin.

Dryp så kyllingelår og grøntsager med en stor sjat olivenolie og pres saften fra en halv citron over.

Krydr med oregano, salt og friskkværnet peber. kyllingefadet stilles i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, i cirka 45 minutter, så kyllingekødet er gennemstegt.

Serveres m. stegte kartofler