

HELSTEGT KYLLING



TIL 4 PERSONER



DET SKAL DU BRUGE

- 1 hel kylling
- 1 citron
- 2 tsk. Citronsalt
- 1 tsk. neutral salt
- Blandede friske krydderurter

F.eks.:

- Timian
- Persille
- Rosmarin
- Estragon

SÅDAN GØR DU

Forvarm ovnen til 175 °C varmluft.

Sørg for at kyllingen er godt rensset og duppet tør på skindet.

Drys kyllingen indvendig med sydesaltsalt.

Skær citronen i 4 skiver og kasser enderne.

Skyl krydderurterne godt rene.

Fyld citronskiver og de friske krydderurter ind i kyllingen. Luk kyllingen med en kødnål.

Gnid kyllingen med lidt olie og drys på med Citronsalt.

Steg kyllingen i en bradepande i ca. 45 min.

Mål kyllingens kernetemperatur undervejs. Den kan måles igennem lårene og skal være minimum 65 °C

Køb salte og find flere opskrifter på www.saltshoppen.dk