

**"LØRDAGSKYLLING" MED
CITRON OG NØRDFYNSKE
KARTOFLER TIL 4-6 PRS.**

1 STK. ALLÉGÅRDENS HØNEKYLLING
CA. 3 KG.
1,5 KG. KARTOFLER (FOLVA/SAVA)
3 ZITTAUERLØG I SKIVER
1 CITRON
125 G. SMØR
3 DL. TØR HVIDVIN
6 FED PRESSEDE HVIDLØG
2 STORE KVISTE ROSMARIN
OLIE, SALT OG KNUST SORT PEBER

Tænd ovnen på 200 grader. Skræl kartoflerne, og skær dem i skiver á ca. ½-1 cm tykkelse. Fordel dem i en bradepande eller en stor pande. Vendes med hvidløg, zittauerløg, hvidvin, rosmarin samt smør. Riv citronskal hen over og vend igen. Læg kyllingen ovenpå kartoflerne med brystsiden opad. Smør skindet med olien og krydr med salt og peber. Fordel resten af citronen i skiver oven på kyllingen. Stil bradepanden i ovnen i ca. 1 time. Spæd evt. med lidt vand eller hvidvin undervejs, så kartoflerne ikke bliver for tørre.



Super nem ret, hurtig og enkel at forberede og smager himmelsk...(kan også spises søndag!)

Stik en kniv ind mellem bryst og lår - er kød saften klar, tages kyllingen ud og hviler...

