



Krydderikylling

Kylling, krydderi-

(5-6 personer)



2 kyllinger (å ca. 1 kg)
hjerter, lever og kræser fra
kyllingerne
8 mellemstore kartofler
1-2 løg
25 g smør eller margarine
salt
peber

Krydderurtesmør:
100 g smør eller margarine
1-2 fed hvidløg
3-4 kviste frisk esdragon
eller 1½ tsk tørret
2-3 kviste frisk rosmarin
eller 1 tsk tørret
1 bdt persille
1 tsk paprika
salt
peber

Arbejdstid: 35-40 min.
Stegetid, i alt: Ca. 45 min.

1. Gør kyllingerne i stand, hvis det ikke er gjort. Frosne skal tø igennem først. Se

eventuelt *Kylling* (side 641). Del kyllingerne i 4-6 dele hver, se *Partering af rå kylling* (side 641), eller skær bløt kyllingerne igennem én gang på langs og herefter hver halvdel én gang på tværs. Gør indmaden i stand.

2. Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Pil løgene og skær dem i ringe. Læg kartofler og løg i et vel-smurt, ovnfast fad, krydr med salt og peber og fordel fedtstoffet i klatter over. Sæt fadet i ovnen ved god varme, 200°, et kvarters tid.

3. Gør imens krydderurtesmørret parat. Rør fedtstoffet blødt, og rør det sammen med knust eller fint-hakket hvidløg, fint-hakket esdragon, rosmarin og persille, paprika, salt og frisk-kværnet peber.

4. Læg de parterede kyllinger og kyllingeindmaden over kartofler og løg og fordel krydderurtesmørret øverst.

5. Sæt atter fadet i ovnen. Lad retten stege yderligere en halv times tid ved god varme, 200°, til alt er mørt og kyllingerne gyldne. Efter-brun eventuelt kyllingerne få minutter under grill eller i ovn ved meget stærk varme, 250-275°. Servér retten direkte fra fadet.

Tips til Krydderikylling

Grøn salat (side 353) er velegnet tilbehør. Eller *Courgette-salat* (side 163). Kyllingerne kan også steges som *Fasan som i Normandiet* (side 203). Calvados, soja og fløde erstattes så af krydderurtesmørret. Andre krydderurter fx dild, purløg eller korvel kan erstatte persillen eller tilsættes sammen med denne. Udskåret kylling, fx bryst eller lår, er velegnet til denne ret. Frosne, optøede skai tørres godt, ellers bliver skindet ikke sprødt. En frossen kylling er cirka ½ døgn om at tø op ved stuetemperatur og cirka 1 døgn i køleskab.

Drink en fyldig rødvin til. Ikke egnet til frysning.