

Bodils helstekta majskyckling

Komplett rätt med klyftpotatis
Beräknat för 4-6 personer



INGREDIENSER:

En färsk Majskyckling, ca 2 kg. Salt, peppar, kinesisk soya, flytande honung och färska rosmarinkvistar. Receptet är beräknat för 4-6 personer.

1. Skölj kycklingen. Salta och peppra kycklingen rikligt både på insidan och utsidan. Skär små snitt i skinnet och stick in små kvistar av färsk rosmarin.
2. Lägg kycklingen på en braspanna med bröstet upp, ställ in braspannan in i ugn på 150 grader.
3. Blanda kinesisk soya med 1 matsked flytande honung.
4. Vänd kycklingen efter ca 30 minuter. Efter ytterligare 30 minuter, pensla ryggssidan med soya/honungsblandningen och vänd bröstet uppåt. Pensla även bröstsidan. Stek färdigt kycklingen, den är klar när köttsaften i låren är ofärgad.

Servera med klyftpotatis som tillagats ihop med kycklingen, alternativt pommes frites.

Soyablandningen är god som sås, blanda gärna en såsomgång.

Tillbehör: mango chutney, ättiksgurka och blandad sallad efter smak.

Smaklig spis!

