

HELSTEKT KYCKLING MED ÖRTSMÖR OCH GRILLAD CITRON

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Blanda 1 liter vatten med 0,3 dl salt och rör till saltet löst sig. Lägg kycklingen i en bunke och häll på saltvattnet så det täcker. Plasta och låt ligga i kyl över natten.
2. Blanda smöret (rumstempererat) med finhackade örter, vitlök, citronzest från en citron, lite citronjuice och smaka upp smöret med lite salt.
3. Ta upp kycklingen och torka torr med papper. Gnid in kycklingen med 3/4 delar av smöret, stoppa gärna in lite under skinnet och i kycklingen också. Rosta i ugn på 200C eller 180C varmluft till innertemp på 70C vid lårbenet.
4. Skiva potatis tunt och stek med smör och olja.
5. Stek citron i torr panna tills den fått fin karamelliserad färg.

Servera kycklingen med resterande örtsmör, råstekta potatisen och pressa över den grillade citronen.

INGREDIENSER:

(receptet är för 2-3 personer)

- 1 hel stor kyckling eller två små vårkycklingar
- 150 gr smör
- 2 st vitlöksklyftor
- 1/2 kruka rosmarin
- 1/2 kruka salvia
- 1/2 kruka persilja
- 2 st citroner
- 4-6 potatisar (fast sort)