

TEMA: RØGET KYLLING

Røget Kylling - stegt;

3 cm kyllingefond i bunden af en bradepande og kyllingen steges 20 min. Med brystet nedad.

Vendes og steges til en kerntemperatur på ca. 78 grader.

(Målt i låret)

På billedet her er den serveret med coleslaw i blandet nogle tranebær og små kartofler drysset med lidt purløg og havtorn.



Røget kylling - Kogt;

Kyllingen deles i bryst og lår - koges sammen med store stykker selleri, ½ skrællet gulerod og store stykker hvidkål.

Grøntsagerne tages op, når de er færdige.

Kyllingen koger færdig - lægges på en bradepande og pensles med lidt olie.

Grøntsagerne tilsættes fløde i en gryde sammen med masser af friskhakket dild & kommen.

Kyllingestykkerne varmes under grillen ganske kort tid, mens urterne varmes - det hele anrettes og tilsmages med salt & peber.



Velbekomme!

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& **Gårdbutik**



Knivskarp kvalitet