

Kyckling i ugn med vitlök, citron och timjan.

En fantastiskt god och lättlagad kyckling i ugn där kycklingen får sin härliga smak av vitlök och timjan. Den serveras sedan med en enkel dressing på citron och timjan. Du kan välja att servera den ljummen eller kall, och den passar därför perfekt även på buffén. I receptet tillagas vår kyckling i ugn och stekpanna men du kan självklart lägga den på grillen istället om du vill.



4 PORTIONER



45 MIN

Kyckling och annan fågel

Kyckling i ugn

Ingredienser:

500 gram majskycklingfiléer, stora med skinn (gärna Bjärekkyckling)
1-2 vitlöksklyftor
15 g smör
1 tsk torkad timjan
1 tsk salt
1/2 tsk nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Skala och krossa vitlöksklyftorna. Stek den i smör så att den får lite färg.

2. Lägg i kycklingfiléerna och bryn dem på båda sidor tills de blir gyllene, ca 2–3 min.
3. Krydda med timjan, salt och peppar.
4. Lägg kycklingen i en ugnssäker form och tillaga mitt i ugnen på 125°C till dess att innertemperaturen nått 68°, vilket tar ca 30 min. Låt sedan kycklingen vila i 10 min.

Citron- och timjandressing

Ingredienser:

- 25 ml pressad citron
- 25 ml flytande honung
- 25 ml olivolja
- 1 1/2 msk hackad färsk timjan
- 1/2 tsk salt
- 1/2 krm nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Rör ihop alla ingredienser ordentligt.

Servering

Ingredienser:

- Timjanskvistar
- Klyftpotatis eller sallad med färskpotatis
- Valfria primörer

Gör så här:

1. Skär kycklingfiléerna i skivor och lägg på ett stort fat. Ringla över dressingen och garnera med några timjanskvistar.
2. Servera med till exempel klyftpotatis och haricots verts eller med en sallad med färskpotatis och primörer.

Vin till vår kyckling i ugn:



Spara i lista

Las Moras Organic Chardonnay Reserve, Box
3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

Till den här läckra rätten med kyckling i ugn rekommenderar vi ett glas ekologiskt vin från Argentina. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj.



Spara i lista

Las Moras Organic Chardonnay Reserve,
750ml PET-flaska

Systembolagsnummer: 16018
79,00 kr

Vinet finns även på flaska i PET. Ett miljövänligare alternativ till glas.

Du kanske också är intressad av:



Grilla fisk och skaldjur - recept och dryckestips.

Att grilla fisk och skaldjur är otroligt gott och mångsidigt så här ger vi dig inspiration på tio olika grillade fisk- och skaldjursrätter med tillhörande dryckestips.

Läs mer



Solgul fisksoppa med vitlöksbröd.

Recept på en enkel och läcker fisksoppa med saffran, röd pesto och räkor. Soppan är smakrik, vacker och serveras med gott vitlöksbröd.

[Läs mer](#)



Så väljer du rätt rosévin.

Rosévin blir alltmer populärt och inte bara något vi dricker under sommarmånaderna. Här får du en guide kring hur du väljer rosévin utefter mat, tillfälle och sammanhang.

[Läs mer](#)



Majskyckling med krämig risotto.

En krämig risotto är alltid en god idé! Här serverad med rosmarinkryddad majskyckling och ett glas ROOTS Shiraz Merlot.

Läs mer

Utskrift