

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

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 innetemperaturen 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:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

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.

Se också



Att välja vin till olika rätter på kyckling.

Vilket vin du ska välja till kyckling beror på hur du tillagar, kryddar och smaksätter den. Här får du tips på vilka vintyper som passar till olika rätter.

[Läs mer](#)



Klassisk piccata på kyckling med citron och kapris.

Saftig piccata på kyckling med den klassiska vin- och kaprissåsen är en makalöst god kombination. Servera med nykokt fettuccine eller ugnrostad potatis.

[Läs mer](#)



Linnéas recept på sommarens nya grillfavorit.

Linnéa bjuder på sitt delikata recept till apelsinmarinerad kyckling med couscoussallad och kall yogurtsås.

Läs mer

Utskrift