

# Hel citronkyckling i ugn.

Att tillaga en hel kyckling i ugn blir inte bara gott, det är otroligt lättlagat. Jag ser alltid till att ta en som väger minst 1 1/2 kg, helst 2. Ju större dom är ju lättare tycker jag det är att lyckas få till en riktigt saftig och god kyckling som räcker till flera personer.

/ Linnéa



4



2H

Fågel

## Recept på Citronkyckling:

### Ingredienser:

1 hel kyckling 1 1/2- 2 kg  
1/2 dl olivolja  
3 msk honung  
1 ekologisk citron  
4 vitlöksklyftor  
1 gul lök  
salt och svartpeppar

### Gör så här:

1. Värm ugnen till 200°C. Klappa kycklingen helt torr med hushållspapper.
2. Blanda samman olja och honung. Riv skalet och pressa saften ur citronen. Ha i det och rör om väl.
3. Gör små snitt i kycklingens skinn med en vass kniv. Pensla kycklingen med oljan

4. Skala och skär vitlök och lök i bitar. Fyll sedan kycklingen med lök, vitlök och de urpressade citronhalvorna
5. Stick i en stektermometer intill benet. Stek i ugnen tills innertemperaturen når 82°C.
6. Låt kycklingen vila minst 15 minuter. Har du ingen termometer brukar man räkna ca 1 timme per kilo när det kommer till kyckling.

## Vintips till citronkyckling:



Spara i lista

### Drostdy-Hof Chardonnay Viognier, box

Systembolagsnummer: 15558

219,00 kr

---

Till kycklingen är Drostdy-Hof Chardonnay Viognier ett bra val. Vinet har en fruktig och aromatisk doft av persika, mandarin och gula äpplen och en lätt fläkt av blommor med en balanserad syra och fruktigt avslut.

### Se också





## Cacio e Pepe - italiensk vardagspasta.

En riktig klassiker i det italienska köket med ytterst få ingredienser som också går snabbt att tillaga.

[Läs mer](#)

---



## Solgul fisksoppa med torsk och lax.

Ett riktigt bra basrecept på fisksoppa med torsk, lax och saffran som du kokar på 30 minuter.

[Läs mer](#)

---



## Ugnsrostad blomkål med flagad mandel.

En härligt ugnsrostad blomkål med flagad mandel som ger fin kontrast. Ät den som den är, till en sallad eller som tillbehör till middagen.

[Läs mer](#)

---



## Pizza Bianco med parmesan och svamp.

Ljuvligt recept på pizza bianco med parmesan och svamp som får smaklökarna att jubla. Dessutom får du ett passande vintips.

**Läs mer**

---

Utskrift