

Saftig og smagfuld dansk kylling fra Danpo.

4 portioner

Ingredienser

4 stk. Danpo kyllingelår
2 økologiske citroner
2 fed hvidløg
3 spsk. olivenolie
1 spsk. hakket persille

Rodfrugter

2 gulerødder
2 kartofler
2 pastinak
2 persillerødder eller ½ knold selleri
50 g smør
Saft af 1 økologisk citron
2 spsk. hakket frisk estragon
Salt og peber

Tzatziki

1 agurk
Salt
1 fed fint revet hvidløg
ca 2 dl græsk yoghurt
Sort peber

Tilberedning

Forvarm ovnen til 175°C. Kyllingelårene krydres med salt og peber. Steges på en pande med skindsiden nedad, så skindet bliver sprødt, ca. 5-8 minutter, vend og steg ca. 3 minutter på den anden side. Steges færdige i ovnen. Ca. 30-40 minutter afhængig af størrelse. Prøv med et termometer. Ved 75°C er kødet stadig saftigt og lækkert. Imens kyllingen er i ovnen, blandes citronmarinaden. Skallen af de 2 citroner rives, de 2 fed hvidløg rives fint og persillen hakkes. Dette blandes med saften af 1 citron og 3 spsk. olivenolie. Når kyllingelårene kommer ud af ovnen vendes de i citronmarinaden.

Skræl og skær grøntsagerne i små stykker, helst så ens som muligt i størrelse, så de har samme tilberedningstid. Bring en gryde med vand og salt i kog. Kog alle grøntsagerne ca. 3-5 minutter alt efter hvor fint de er skåret. De skal



være sprøde. Hæld vandet fra og afkøl med koldt vand som igen hældes fra. Smelt smørret i en gryde og vend grøntsagerne heri. Tilsæt citronsaft og den hakkede estragon, smag til med salt og peber.

Skræl agurken, fjern kernerne og skær den i meget tynde strimler (kan rives på råkostjern). Bland agurken med 2 knsp salt og lad den trække et par minutter. Kom agurken i en sigte, skylles med vand, vandet hældes fra og det sidste presses forsigtigt ud af agurken. Blandes med yoghurt og hvidløg. Krydr med peber og mere salt, hvis nødvendigt.