

Citronstegte underlår med tomatpasta

4 portioner

Ingredienser

10-12 Danpo kyllingeunderlår

Marinade:

1dl friskthakket persille

Revet citronskal af 1 økologisk citron

½ finthakket løg

Salt, peber

½ dl olie

Tilbehør

4 port pasta

Ca. 500 g hakkede tomater - evt. med chili

Evt. 1 dl fløde

Tilberedning

Bland olie, salt og peber. Tilsæt hakket persille, revet citronskal og hakket løg.

Vend kyllingelårene godt rundt i blandingen, evt. mariner dem et par timer i køleskab.

Kom kyllingeunderlår i en bradepande, og steg i ovn ved 180°C i ca. 45 min. til de er gennemstegte og møre.

Kog pasta efter anvisningen på pakken, hæld vandet fra. Tilsæt tomat og fløde, rør det rundt til en cremet pasta. Server lårerne til pastaen og evt. en salat.

