

Grillet kylling med feta, urter og hvidløg

4 personer

Ingredienser

1 hel Danpo kylling
1 citron
1 hvidløg
1 bæger feta, ca. 100 g drænet
1 spsk. friske timianblade
1 kvist rosmarin

250g cherrytomater
2 fed knust hvidløg
2 gule peberfrugter
1 squash
3-4 kviste timian
Olivenolie
Salt og peber

Tilbehør: brød eller kartofler

Tilberedning

Prik citronen med en gaffel, og kog den i 5 minutter i vand sammen med hvidløg. Gnid kyllingen indvendig med salt og peber, og fyld den med citronen samt hvidløgsfed.

Stik forsigtigt en finger ind under skindet på kyllingen og løft skindet fra kødet. Fordel osten samt de hakkede krydderurter under skindet og grill kyllingen indirekte i ca. 1 time.

Bland cherrytomaterne med knust hvidløg, peberfrugt i tern, squash i halve skiver samt timian. Læg grøntsagerne på to stykker alufolie, dryp med olivenolie og krydr med salt og peber. Pak folien tæt omkring grøntsagerne, så pakken er godt lukket til, og grill dem indirekte i ca. 20 min.

Parter kyllingen og server med bagte grøntsager, brød eller kartofler.

