

Hel kylling med kartofler

4 portioner

Tilberedning: 20 min + 60 min i ovn

Ingredienser

1 hel Danpo kylling
salt og peber
1 citron
30-40 g blødt smør
2 fed hvidløg i skiver
1/2 dl hakket basilikum
1 kg kartofler
2 paprika i forskellige farver (fx. grøn og orange)

Tillbehør: 2 dl valgfri cremefraiche med smag

Tilberedning

Rengør kyllingen og krydr med salt og peber, både indeni og udenpå. Skrub citronen i varmt vand. Skær revner i citronen og læg skiver af hvidløg ind i revnerne. Dæk citronen med blødt smør og rul den i hakket basilikum. Læg citronen ind i maven på kyllingen.

Læg kyllingen med brystet opad på bagepapir på en bradepande. Sæt den i den nederste del af ovnen i ca. 15 minutter ved 175° C. Imens skrælles kartoflerne og skæres i skiver. Del paprika, fjern kernerne og skær dem i mindre stykker.

Tag kyllingen ud og læg kartoflerne til. Steg yderligere i ca. 30 minutter. Tag bradepanden ud igen og fordel paprikastykkerne derpå. Steg retten yderligere i ca. 20 minutter til både kartoflerne og kyllingen er gennemstegt.

