

Kylling i cocotte med rodfrugter og citronsky

4 portioner

Ingredienser

Hel Danpo kylling
2 citroner
3 gulerødder
1 persillerod
2 porrer
Olie til stegning
1 bundt timian
4 dl hønsbouillon
Majsstivelse
Groft salt og friskkværnet peber

Tilbehør:

Kartofler

Ingredienser

Krydr kyllingen, brun den på alle sider og læg den i en cocotte.
Rens grøntsagerne og skær dem i grove stykker. Sauter dem i lidt olie, tilsæt hønsbouillon samt saften fra citronerne og kog op.

Kom grøntsager og væde ved kyllingen, og steg det i ovn ved 180° C i ca. 60 minutter til kyllingen er gennemstegt. Si væden fra cocotten over i en gryde og jæv den lidt med majsstivelse rørt ud i koldt vand.

Kog op og smag til med salt og peber

Server med kartofler.

