

Sweet & spicy chicken

4 personer

Ingredienser

4 stk. Danpo kyllingelår
Groftkværnet peber
Hvidløgpulver
Salt
Sukker
4,5 dl. vand
½ dl. kyllingefond
400 g. appelsinmarmelade
Saft af 1 citron

Ananassalat

Ananas
Hasselnøddeolie
Lys balsamico
Romaniesalat
Rød peber
Saltede peanuts

Tilberedning

Lårene afskæres ved knæledet, aftørres og krydres godt med peber, hvidløgpulver og salt. Lårene trækker i ca. 1 time, hvorefter de steges gyldne i olie.

Når lårene er brunet, tilsættes appelsinmarmelade og det varmes godt igennem.

Vand, citronsaft og kyllingefond tilsættes og koges lidt tykt. Hæld det over lårene og sæt i ovn ved 180°C i ca. 25 min. For at lårene trækker mere smag til sig, vendes de i saucen er par gange under stegningen.

Salaten skylles godt og vendes i en blanding af peberfrugt i tern, ananas i tern og peanuts. Olie og eddike fordeles udover salaten og kan nu serveres til Sweet og spicy chicken sammen med stegte kartofler el.lign.

