

Citronstegte underlår

10 portioner

Ingredienser

25-30 Danpo kyllingeunderlår

Marinade:

2 ½ dl friskthakket persille
Revet citronskal af ca. 2 ½ økologisk citron
1 ¼ finthakket løg
Salt, peber
1 ¼ dl olie

Tilbehør

10 port pasta
Ca. 1250 g hakkede tomater med chili
Evt. 2 ½ dl fløde

Tilberedning

Bland olie, salt og peber. Tilsæt den hakkede persille, revne citronskal og det hakkede løg. Vend kyllingelårene godt rundt i blandingen, evt. marinér dem et par timer i køleskab. Kom kyllingeunderlår i en bradepande. Steges i ovn ved 180°C i ca. 45 min. til de er gennemstegte og møre.

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

