

# Helstegt kylling med bønner og æbler

10 personer

## Ingredienser

2 Hele Danpo kyllinger  
2 små citroner i både  
8-10 æbler  
3-6 spsk. citronsaft  
10-20 svesker  
4-6 spsk. smeltet smør  
3 tsk. kinesisk soja  
Salt og hvid peber

## Tilbehør

Kogte kartofler  
Bønner  
Brun sauce  
Ribsgelé

## Tilberedning

Krydr med salt og peber indeni og udenpå. Fyld kyllingerne med citron-, æblebåde og svesker.

Pensel kyllingerne med en blanding af smør og soja, krydr med salt og peber. Steg dem ved 185° C nederst i ovnen i 1-1 1/2 time afhængig af størrelsen.

Skræl resten af æblerne, tag kernerne ud og del dem i halve. Kog dem let i vand med et par skefulde citronsaft i. Afkøl dem og pynt med ribsgelé.

Server kyllingerne med kogte kartofler, sovs, bønner og kogte æbler fyldt med gelé.

