

# Honning-citronglaseret kylling med bønnesalat

10 personer

## Ingredienser

2 hele kyllinger  
3 rødløg  
20 fed hvidløg  
Olie  
2 økologiske citroner  
2 dl honning  
2 dl hønsebouillon  
Salt, peber  
Oregano  
250 g hvide bønner  
2 agurker  
Salt  
1/2 dl olivenolie  
1/2 dl citronsaft  
200 g feta  
150 g oliven  
Plukket bredbladet persille

## Tilberedning

Læg bønnerne i blød natten over. Kasser vandet og kog dem møre i letsaltet vand ca. 30 min. Sauter rødløg i både samt hele fed hvidløg ved middel varme til de er møre. Tilsæt citron i både, honning og bouillon og kog op. Krydr kyllingerne med salt og peber og læg dem i et ovnfast fad. Hæld honningmarinaden over kyllingerne og sæt fadet i ovnen ved 175°C i ca. 1 time. Parter kyllingerne, si skyen fra og skum for fedt. Bring skyen i kog, jævn evt. med lidt majsstivelse og smag til med salt og peber. Skræl agurkerne, halver på langs og fjern kernerne med en ske. Skær agurkerne i både og drys med salt. Lad dem trække 15 min. skyl saltet af og bland så med bønner, olivenolie og citronsaft. Bræk fetaosten i mindre stykker og bland den i salaten sammen med oliven og persilleblade.

