

Oppskrift

Dudefood: Shredded chicken



1

Gni inn kyllingen med rikelig salt, pepper, litt cayennepepper, og chilipuré. Dryss også krydder inni.

Vask en sitron godt og del den i to. Dytt den inn i kyllingen og stek på 180 °C i ca. 45

minutter.

2

Avkjøl kyllingen med brystet ned for å bevare saftigheten. Ta ut sitronen, rens kyllingen, og plukk den i mindre biter. Press sitronsaften over.

Ingredienser

Prior Kylling hel 1 stk

Salt og pepper

Cayennepepper

Chilipuré

Sitron 1 stk