

Oppskrift

Hel ovnsbakt Livèchekylling med sitron og salvie



1

Gni kyllingen inn med salt og pepper. Mos sammen romtemperert smør og finhakked løpstikke og gni utover kyllingen. Del sitronene i tykke skiver og fyll kyllingens hulrom med sitron og salvieblader. Bind sammen bena, og legg resten av sitron,

salvie, hele hvitløkfedd og småløk i panna. Topp med mer løpstikkesmør.

2

Stek kyllingen ved ca. 180 °C i 1,5 time. Pensle med smør fra panna underveis. Server gjerne med ovnsbakte poteter, potetmos eller bare godt brød og salat.

Produkter i denne oppskriften

Livechekylling Hel i Dyptrekker 3 stk Pk



Ingredienser

Livèchekylling hel	1 stk
Sitroner	2 stk
Salvie	1 stor bunt
Hvitløk, hel	2 stk
Smør	100 g
Løpstikke	1 liten bunt

Småløk

150 g

Salt og pepper