

Oppskrift

## Melkebraisert Livèchekylling



1

Sett ovnen på 190 °C. Gni kyllingen godt inn med olje, salt og pepper og legg i en ildfast form. Bind sammen bena.

2

Hell over melk og ha i kanelstang, timian, sammen med sitroner og hvitløk delt i halve.

3

Stek i ovnen i 1,5 time. Sausen vil skille seg, det er helt normalt og smaker godt. Server kyllingen med saus ved siden av.

**Tips!** Server gjerne med smørdampede grønnsaker, hakkede pistasjnøtter og moste poteter. For en ekstra luksuriøs variant kan du legge tynne skiver med trøffel under skinnet på kyllingen.

## Produkter i denne oppskriften

Livechekylling Hel i Dyptrekker 3 stk Pk



## Ingredienser

Livèchekylling hel

1 stk

Salt	2 ts
Nykvernet pepper	1 ts
Olivenolje	2 ss
Melk	5 dl
Kanelstang, hel	1 stk
Frisk timian	1 neve
Sitroner	2 stk
Hvitløk, hel	2 stk