

Oppskrift

Grillet Livèchekylling med ovnsbakte poteter, grillet salat og Kientzheim-saus



1

Sett ovnen på 220 °C. Vask potetene og ha i en ildfast form med olje, hele hvitløksfedd og urter. Bak i 20 minutter, til godt gylne.

2

Reduser ovnen til 200 °C. Del en hel kylling i biter, så du har 2 lår (ev. delt i to), 2 vinger og 2 brystfileter (ev. delt i to). Krydre med salt og pepper og gni inn litt olivenolje. Brun i varm grillpanne eller på grill så skinnet får stekeskorpe.

3

Riv skall av sitronen og press ut saften. Kjør urter, sitronskall og –saft, kapers og syltet agurk i en blender (ev. med en stavmikser) med olivenolje til en grov mos. Pensle kyllingen med blandingen og sett den i ovnen. Bak i 20 minutter, pensle mer underveis. Server det som er til overs ved siden.

4

Del hjertesalat i fire, og pensle med olje. Grill på høy varme til de får litt farge

5

Brun smør ved å varme det opp til akkurat gyllenbrunt. La melkepartiklene synke til bunnen, avkjøl noe og hell av det klarete, brunede smøret. Pisk eggeplommer med sitronsaft og sennep i en bolle til en blek og jevn saus. Spe gradvis med smøret mens du pisker, og rør til du har en tykk, majonesaktig saus. Den må ikke koke. Hold romtemperert.

6

Legg opp kyllingstykkene, potetene og hjertesalaten på et stort fat, som alle forsyner seg fra. Server Kientzheim-saus ved siden av

Produkter i denne oppskriften

Livechekylling Hel i Dyptrekker 3 stk Pk



Ingredienser

Livèchekylling hel	1 stk
Hvitløk	1 stk
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Olivenolje	2 ss
Timianstilker	4 stk
Sitron	1 stk
Kapers	4 ss

Ovnsbakte poteter

Kientzheimsaus

Til servering

Sylteagurk 4 ss

Ovnsbakte poteter

Små poteter 500 g

Olje 1 dl

Hvitløk, hel 1 stk

Urter (f.eks. timian, rosmarin, salvie) 1 bunt

Salt 1 ts

Pepper 0,5 ts

Kientzheimsaus

Smør 200 g

Eggeplommer 2 stk

Sitronsaft 2 ts

Salt 0,5 ts

Dijonsennep 0,5 ss

Til servering

Hjertesalat 1 stk