

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.

Produkter i denne oppskriften

xKylling Stor 10x900-1249g Atm Enh



Ingredienser

Prior Kylling hel	1 stk
-------------------	-------

Salt og pepper	
----------------	--

Cayennepepper	
---------------	--

Chilipuré	
-----------	--

Sitron	1 stk
--------	-------