

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



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