



UGNSKYCKLING MED ÖRTFYLLNING

TILLAGNING OCH KOKTID: 1 TIM 45

INGREDIENSER

- 120 g osaltat smör, mjukt
- 1 näve slätbladig persilja, grovhackad
- 1 liten näve timjan, grovt rivet
- 1 liten näve rosmarin, grovt rivet
- 1 hel kyckling, ca 1,5 kg, putsad med kråset borttaget
- 2-3 stora morötter, skalade och skurna i stavar
- 2-3 stora palsternackor, skalade och skurna i halvor
- 2 msk olivolja
- Salt och färskmalen svartpeppar

SÅ HÄR GÖR DU

1. Sätt ugnen på 180 °C (160° varmluft).
2. Blanda smör med persilja och cirka hälften av timjan och rosmarinen i iCook Blender. Krydda med salt och peppar.
3. Lirka försiktigt upp skinnet från kycklingen med fingrarna.
4. Applicera försiktigt kryddsmöret mellan skinnet och kycklingbrösten. Placera kycklingen på en bädd av morötter, persilja och resterande kryddor i en ugnsfast form.
5. Gnid in utsidan av kycklingen med olivolja. Krydda med salt och peppar.
6. Placera iCook 4-litre Stock Pot och grädda i cirka 1 timme och 20 minuter (saften som rinner ut när du sticker hål på kycklinglåret ska vara klar).
7. Ta ut ur ugnen. Täck över med aluminiumfolie i 10 minuter innan du serverar.