

Hel ovnstegt kylling

Hel økologisk kylling
3 pastinacker
3 gulerødder
3 rødløg
2 peberfrugt
1 øko citron
Rosmarin kviste
Salt og peber
Olie og æblecider eddike
Ajvar i glas

Rens og skær alle grøntsager ud i stykker og læg i et ovnfast fad.
Hæld lidt olie og eddike over.

Klip kyllingen igennem i ryggen, og skær 2 ridser i hvert lår, gnid kyllingen ind i Ajvar (kan købes bla i Rema).

Drys med salt, peber, rosmarin kviste samt citronskiver.

Bages i ovnen ved 180 grader i ca 50 minutter, når kyllingen tages ud, hældes lidt hvidvin i og danner en skøn sovs.



Herzog C Grauburgunder: I denne Grauburgunder kan du dufte pære, valnød, vanilje og lidt frisk gærdej. Smelter i munden med sin bløde struktur.

Grauburgunder går under navnet Pinot Grigio i Italien og Pinot Gris i Frankrig. Det er en syrefattig og meget populær drue.

En herlig vin der passer supergodt til kylling.

