

## Ovnbagt kylling med salat og rygeostcreme:

Kylling, lækker salat og et glas iskold Riesling – skøn sommermad, hvor du kan tilberede tilbehøret mens kyllingen passer sig selv i ovnen.

### Ingredienser

1 hel økologisk kylling – klippes igennem langs ryggen (butterfly-style), så den kan ligge fladt i en bradepande.

Krydres med citron, hvidløg, rosmarin og salt. Steges ved 175 grader i ca 1 time



#### Salat:

Blandede grønne salater  
Sukkerærter  
Peberfrugt  
Cherry tomater  
Evt. Radisser

#### Mild rygeostcreme:

100 g sødmælksrygeost  
100 g cremefraiche 18 %  
½ dl piskefløde

Pisk rygeost, cremefraiche og fløde godt sammen, til der ikke er flere klumper i.

til denne salat er cremen "naturel" men du kan også tilsætte citronskal, purløg eller peberrod og servere den med laks eller stenbiderrogn på blinis- en nem og meget smagfuld dressing med mange muligheder

Vin  
og mad



[www.vinogmad.dk](http://www.vinogmad.dk)

### **Drik et glas kold Rielsing hvidvin til**

Krystalklar i farven med en duft af urter. Kandiserede citrusfrugter, appelsinskal og mineraldybde på ganen. Meget afbalanceret og stor friskhed.

Herzog C serien er opkaldt efter hertugen Christoph von Württemberg.

Riesling er en fantastisk vin til mad og betragtes som en af de vine, der egner sig godt til mange forskellige retter, så prøv den også til: sushi, stenbiderrogn, flammkuchen og lette retter med fjerkræ eller fisk



*Vin  
og mad*