

Stuffad Ugnskyckling

- 1 stycken 3 kilos kyckling
- 0.5 deciliter olivolja
- 2 teskedar salt
- 4 matskedar färsk pressad citronjucie
- 1 stycken riven solovitlök
- 1 matsked torkad timjan

Fyllning

- 500 gram skinkfärs
- 2 stycken rivna solovitlökar
- 1 liten kruk timjankvistar
- 100 gram torkade hackade aprikoser gärna eko
- 1 tesked salt eller vegeta
- 100 gram hackad bacon
- 2 matskedar dijonsenap
- 3-4 matskedar smör till stekning
- 0.5 tesked grovmald telicherry svartpeppar
- 0.5 tesked grovmald vitpeppar

Sås

- 1 liter vatten
- 100 gram av köttfärsfyllningen
- 2 matskedar japansk soja
- 2 kryddmått finmald vitpeppar
- 2 nypor råsocker
- 1 deciliter hjortronlikör eller liknande
- 2 stycken kycklingbuljong touch of taste
- 0.5 deciliter creme d`isigny (ica select) eller smetana
- 4 stycken torkade lagerblad
- 5 deciliter vispgrädde
- valfri mängd av stekskyn
- maizena till redning