

Citron- och vitlökskyckling med örtris

Till marinaden:

- 5 kycklinglår med skinn och ben
- 1 citron, rivet skal och juice från
- 1 matsked torkad oregano
- 4 vitlöksklyftor, pressade
- 0.5 tesked salt
- 2 matskedar olivolja

Till riset

- 3 deciliter ris
- 1.5 matsked koncentrerad kycklingfond
- 1 matsked torkad oregano
- olivolja för stekning
- 1 liten lök, finhackad
- 1 deciliter färsk persilja, hackad
- salt och peppar