



Helrostad kyckling med lime- och vitlökssmör

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **120 min** Portioner: **4**



Helrostad kyckling i ugn är väldigt enkelt att göra. Man kan krydda det lite som man vill och det mesta sköter sig självt. Kör lite klyftpotatis eller rotsaker på samma gång så blir hela middagen färdig samtidigt.

Servera kycklingen med t ex ugnsrostade rotsaker som du kör samtidigt i ugnen samt skyn som sås så har du en väldigt enkel middag.



INGREDIENSER

- 1 hel färsk hel kyckling (2 kg)
- 100 g rumstempererat smör
- 1 st lime, saft och rivet skal
- 6 st vitlöksklyftor
- 5 st kvistar rosmarin
- 1 stor gul lök, kvartad
- 1 nypa salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Blanda rumsvarmt smör, limezest, limesaft och riven/pressad vitlök.
- 3** Pilla in smör under skinnet och pressa ut det. Spara lite smör att smörja in kycklingen med. Får du något över kan du lägga in det i skrovet.
- 4** Salta och peppra kycklingen.
- 5** Lägg den i en ugnssäker form, lägg i lökklyftorna och rosmarinkvistar.
- 6** Kör i nedre delen av ugnen tills den är 82 grader, ca 70-80 minuter. Ös lite då och då eller pensla med lite smält smör.