



KYCKLING

Stuffad Ugnskyckling

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **140 min** Portioner: **6-8**

En kalkonstuffad storkyckling, ja det går hur fint som helst.

Kyckling fungerar jättebra att fylla med det som man brukar fylla en kalkon med till Thanksgiving. Här kommer en fyllning med lite röksmak, lite sötma, lite krydda och lite örtighet. Receptet är för en kyckling som nästan är stor som en kalkon men fungerar även utmärkt att göra för en lite mindre kyckling. Minska fyllningsinnehållet så som du tycker är lagom och tillaga enligt tid för den storleken.



INGREDIENSER

- 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 kruka 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

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 220 grader

Stek ihop alla ingredienser till fyllningen och ta av cirka 100 gram till såsen.

Ta ur kråmet från kycklingen och skölj den invändigt med kallt vatten.

Lägg den på en plåt eller det du tänker tillaga den i.

Smörj kycklingen både utvändigt och innanför skinnet med en blandning av olivolja, citronjuice, vitlök, salt och torkad timjan.

Stuffa kycklingen med färsen och bind ihop benen med rumpan på kycklingen med ett steksnöre, så att fyllningen stannar kvar.

Lägg gärna kycklingen i en stekpåse, då den behåller mer saftighet.

Tillaga i cirka 110-120 minuter eller tills den uppnått en innertemperatur på drygt 75 grader.

2

Såsen börjar du att tillaga samtidigt som kycklingen, genom att på låg värme låta den färsen du tog åt sidan få sjuda lätt med vatten och alla andra ingredienser, utom grädde, likör, maizena och stekskyn från kycklingen, det har du i när kycklingen är färdig. Vattnet ska reduceras till lite mindre än hälften när reduktionen är färdig.

Sila av reduktionen och tillsätt nu grädden, likören och kycklingstekbuljongen och låt sjuda under tiden som du skär upp kycklingen.

Runda av med lite maizenaredning, ta lite i taget och vispa tills du tycker såsen är lagom tjock.

Servera det hela med potatismos eller potatisgratäng, gelé, kokta morötter, pressgurka.....eller något annat passande.