



# Honungskyckling med saffran och citron

Kock: **Helene Henderson** Tid: **60 min** Portioner: **4**



God spännande kycklingrätt som ska stå och dra över natten så det gäller att du tar dig tid.



## INGREDIENSER

- 6 st kycklinglår med skinn
- 2 msk smör
- 2 msk honung
- 1 nypa saffran
- 1 klyfta vitlök
- 1 st citron, saften pressad

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret i en liten panna på låg värme. Pressa i vitlök och blanda ner saffran och fräs några minuter.
- 2** Rör ner citronsaften och honung i pannan, ta av från värmen.
- 3** Krydda kycklingen försiktigt på båda sidor med salt och lägg sedan i marinaden. Låt stå i kylan över natten.
- 4** Grilla kycklingen med skinnsidan neråt tills den blivit superkrispig. Är den inte genomstekt låter du den bli klar i ugnen för att inte bränna den.
- 5** Klar att servera!