



Citron- och vitlökskyckling med örtris

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **50 min** Portioner: **4**

Kycklinglår som har fått marinera i citron och vitlök och som serveras med ett underbart örtris. Enkelt och så himla gott!

Hur gott ser inte detta ut?

Jag tycker att vanligt kokt ris kan bli så tråkigt ibland och det är så enkelt att kunna smaksätta det eller tillaga det på olika sätt. Jag kokade riset med lite kycklingbuljong och torkad organo för att få lite mer smak. Sen stekte jag upp det med lök och mer kryddor.

Jag rekommenderar att använda en djupare stekpanna som man även kan använda i ugnen och med ett passande lock till.

Du behöver ingen sås till denna rätt eftersom det är så mycket goda smakar att det räcker. Men jag gjorde ändå en enkel kall sås att ha vid sidan med bara grekisk yoghurt, pressad vitlök, färskpressad citron, salt och peppar. Går också alldeles utmärkt att servera med en click creme fraiche vid sidan.







INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägga kycklingen och ingredienserna till marinaden i en plastpåse och sätt in i kylskåpet i minst 30 minuter men gärna i några timmar.
Koka riset enligt förpackningen men tillsätt kycklingbuljong och oregano i vattnet och låt det koka med riset. Ställ det kokta riset åt sidan.
- 2** Värm ugnen till 180 C.
Ta bort kyckling från marinaden. Värm lite olivolja i en djupare stekpanna på medelhög värme.
Placera kycklingen i stekpannan, skinnsidan nedåt, och stek tills den är gyllenbrun, vänd sedan och stek andra sidan. Överför kycklingen till en ugnform och sätt in i ugnen.
Häll bort fett och torka av pannan med en pappershandduk (för att avlägsna brända rester).
- 3** Värm mer olivolja i samma stekpanna på medelhög värme. Tillsätt lök och stek några minuter, får inte brännas. Tillsätt det kokta riset, rör om och låt det steka i några minuter. Tillsätt sedan hackad persilja och blanda allt samman. Salta och peppra efter smak.
Ta ut kycklingen från ugnen och lägg dem ovanpå riset, ha på ett lock och sätt sedan tillbaka in i ugnen och låt grädda i ytterligare 10 minuter.
Ta ut pannan från ugnen och låt vila i 5 till 10 minuter före servering, garnera med hackad färsk persilja och rivet citronskal.