KYCKLING

Helstekt kyckling med dragonsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

Den bästa kycklingen är den som går och pickar på ladugårdsbacken och som du nackar, fyller med vitlök, dragon och citron och långsamt rostar i ugnen.

INGREDIENSER

- färsk hel kyckling (ca 1.5 kg)
- 3 schalottenlökar
- 6 vitlöksklyfor
- 1 citron
- 3 kvistar färsk dragon (eller inlagd)
- salt och peppar
- 1 msk tamarisoja
- 5 dl hönsbuljong

Dragonsås

- skyn från kycklingen el 4 dl hönsbuljong
- 1 msk hackad färsk dragon, gärna från burk

3-4 dl vispgrädde
salt och svartpeppar

Stekt potatis
600 g kokt potatis
1 msk rapsolja
1 msk smör
1 msk ströbröd
salt och peppar

Kokta haricots verts
250 g haricots verts
1 msk smör + salt

GÖR SÅ HÄR

1. Kycklingen: Värm ugnen till 175°.Skala och skär löken och vitlöken i bitar. Skär bort skalet på citronen och skär den i bitar. Fyll kycklingen med lök, vitlök och citron samt dragonkvistarna. Salta och peppra kycklingen runtom och lägg den i en ugnssäker form.

2. Rör ner sojan i buljongen och häll lite av den i formen. Sätt in formen mitt i ugnen och stek kycklingen i 1 ¼?1 ½ timme. Ös den ofta med buljongen och tillsätt mer efter hand. Höj värmen till 250° mot slutet så att kycklingen får fin färg.

3. Dragonsås: Häll skyn från kycklingen, dragon och vispgrädde i en kastrull och koka ihop tills cirka hälften återstår och såsen har lagom konsistens. Smaka eventuellt av med salt och peppar.

4. Stekt potatis: Skär potatisen i bitar. Hetta upp smör och olja i en stekpanna. Tillsätt potatisen, strö över ströbrödet, salta och peppra och stek potatisen gyllenbrun. Skaka pannan ofta.Koka upp lättsaltat vatten och lägg i haricots vertsen. Koka dem mjuka, cirka 5 minuter, och häll sedan bort vattnet. Lägg i en smörklick, rör runt och salta.
Servera kycklingen med sås, potatis och haricots verts.