



KYCKLING

Rubbad kyckling med salsa

Kock: **Per Morberg** Tid: **80 min** Portioner: **6**



En rätt inspirerad från USA.

Till kycklingen serveras stekt kulpotatis med en hemmagjord salsa.



INGREDIENSER

2 st hela kycklingar

1 st lime

smör

1 tsk salt

Rubb

1 msk kanel, malen

1 msk mald kryddpeppar

0.5 krm muskotnöt

1 msk nymald svartpeppar

1 msk ingefärspulver

3 st mortlade nejlikor

Fyllning

1 bit purjolök
1 bit rotselleri
1 st morot
4 st vitlöksklyftor
1 msk färsk timjan
1 msk färsk persilja

Glaze

3 msk soya
0.5 dl neutral olja
2 msk flytande honung
1 bit färsk chili

Salsa

1 st papaya
1 st mango
1 st liten ananas
1 st färsk chili, eller efter smak
1 st lime, saften
3 msk flytande honung
1 knippe färsk koriander

Kulpotatis

700 g små potatisar
havssalt
peppar
olja
smör
örter (persilja, timjan) till servering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att göra rubben till kycklingen. Pressa limesaft över kycklingen och gnid in insidan och utsidan.
- 2** Blanda samman alla kryddor: kryddpeppar, kanel, några drag på en muskotnöt, nymald svartpeppar, ingefärspulver, mortlade nejlikor.
- 3** Gnid in kycklingen med rubben tillsammans med salt.
- 4** Gör ett snitt i skinnet och pilla in smörklickar lite här och där.
- 5** Sätt nu ugnen på 220°C.

6

Börja sedan med fyllningen. Skär grönsakerna i små bitar och fördela i kycklingarna. Om allt inte får plats, lägg resterande på plåten i ugnen.

7

Ställ kycklingen på ett galler i ugnen och stek i 50-60 minuter.

8

Kulpotatis: Tvätta ren potatisarna och lägg dem i lite olja och smör på en ugnsplåt. Salta och råstek potatisen i ugnen med kycklingen i ca 30-40 minuter. Hacka örterna och strö över innan servering.

9

Gör en glaze på soyan, oljan, honungen och den färska chilin. Lägg allt i en mixer och kör runt tills det blir slätt.

10

Börja pensla regelbundet med glazen de sista 15 minuterna.

11

Se till att köttet är genomstekt. Inget rött skall synas och vätskan som kommer ur kycklingen ska vara klar.

12

Salsa: Skär upp alla frukter i tärningar. Lägg hälften i en mixer och kör till en slät sås. Smaka av med chilin, limen och honungen. Häll såsen över de tärnade frukterna, som är kvar och blanda runt. Servera till kycklingen.

13

Låt sedan kycklingen vila i någon minut och servera med stekt kulpotatis och salsan!