



KYLLING PÅ ROTISSERI

Kan laves med og uden Gaggenau hvidevarer.



Til 6 personer

Kylling

1 stor fed, fransk kylling

Olie

Salt og peber

Grillede grøntsager

2 stk. porrer

300 g. grønkål

1 spidskål

1 savoykål

4 fed hvidløg

Et bundt estragon

Olie

Salt og peber



Da jeg skulle have mit nye køkken, var det vigtigt for mig at få en ovn med rotisseri, da der ikke er noget bedre end en fed, fransk kylling. Ved at kyllingen konstant roterer, forbliver alt væsken i kødet mens skindet bliver utrolig sprødt!

Start med at massere kyllingen med en lækker olie, salt og peber, så vi kan få et sprødt skind. Herefter binder du madsnøre om kyllingen, så vingerne sidder ind til kroppen og lårene holdes sammen. Monter kyllingen på dit rotisseri og steg i over- og under varme ved 180 grader i ca. 2 timer, eller til kyllingen er 75 grader.

Til de grillede grøntsager bruger jeg Gaggenaus roasting-program på 230 grader og 100% damp. Skær grøntsagerne i grove stykker og fordel dem på en bageplade. Hæld over med olie og drys med salt, peber og estragon. Sæt grøntsagerne i den forvarmede ovn i ca. 8 minutter, eller til de begynder at blive mørke på toppen.

Når du har taget kyllingen ud af ovnen, klipper du snøren af og anretter den på et fad omringet af de lækre grøntsager.

Har du ikke et rotisseri kan du stege din kylling i et fad og sætte i ovnen på 150 grader.



*Alle opskrifter er lavet i samarbejde med
Caroline Fleming, Gaggenau & Kvänum Kökkener*