

# Bosarpkyckling med Dragon 6 - 8 portioner

1 st	Bosarpskyckling
15 gr	Plockad, färsk Dragon
6 - 8 st	Stora potatisar i kvartar
4 - 5 st	Palsternackor, skalade i kvartar
4 - 5 st	Morötter, skalade i kvartar
3 st	Gula Lökar i kvartar
1 dl	Koncentrerad Apelsinjuice
1 dl	Olivolja
1 st	Grönsaksbuljong
3 dl	Vitt Vin
3 dl	Vatten
1 st	Hackad Vitlöksklyfta

1. Stycka loss lår och vingar, samt skär av ryggen på Bosarpkycklingen. Stoppa in hälften av dragonen under skinnet på kycklingen. Bryn bitarna i lite olivolja, lägg sedan på galler.
2. Blanda Apelsinjuice, Olivolja och det Vita Vinet och pensla kycklingen.
3. Vänd ner Potatis, Nackor, Morötter, Lök samt Vitlök i en braspanna med resterande Juice, Olja och Vin, placera gallret med kycklingen ovanpå.
4. Stek i ugn 150 grader varmluft (eller 175 grader i vanlig ugn) i ca 45 minuter eller tills att innetemperaturen är minst 70 grader. Låt vila i 10 minuter.
5. Koka upp vatten och buljongtärningen, tillsätt spadet från grönsakerna. Koka upp, smaka av med salt, vitpeppar och finskuren Dragon, red med Maizenamjöl.

# Lenrimmad Bosarpskyckling 6- 8 portioner

1 st	Bosarpskyckling
1 liter	Vatten
1,8 dl	Salt
3 dl	Socker
500 gr	Finskuren Kål (Savoy, Spetskål eller Vitkål)
300 gr	Finskuren Fänkål
200 gr	Finskuren Rödlök
2-3 st	Lime, endast saften
1 msk	Riven Pepparrot
100 gr	Ansad Rucola
1 klyfta	Finhackad Vitlök
Smaksätt med	Salt & Peppar

1. Rör ut salt **& socker i vattnet**. Stycka loss lår och vingar, samt skär av ryggen på **Bosarpskycklingen**. **Lägg bitarna** i rimmelagen och ställ kallt i ca 3 timmar. Tag sedan upp bitarna och skölj av i kallt vatten. Lägg bitarna i en kastrull tillsammans med soppgrönsaker och täck med vatten. Koka i 45 minuter eller tills att innertemperaturen i kycklingen kommit upp i minst 70 grader. Låt svalna i spadet. Serveras varm eller kall.
2. Blanda **Kål, Fänkål och Rödlök med Limesaften**, låt dra i ca 20 minuter.
3. Blanda därefter i resten av ingredienserna och smaka av med Salt, Vitpeppar och en nypa Socker.
4. Denna anrättning kan med fördel serveras med en god Potatissallad eller en bakad Potatis.