

Ekologisk lime- och citronkyckling

Bosarpkyckling är Kravmärkt och fantastiskt god. Den goda smaken kostar lite extra, men är väl värd varje krona. Kycklingen finns att köpa i vissa Coop-butiker.

Det här behövs till 20 pers:

- 2 stora Bosarpskycklingar
(à 2,3 kilo)
- 1 1/2 dl olivolja
- 6-7 stora limefrukter
- 4 citrongrässtjälkar
- 4 tsk sambal oelek
- 4 pressade vitlöksklyftor
- 20 limeblad
- 1 msk honung
- 1 msk havssalt

Gör så här:

- 1.** Stycka kycklingen i portionsbitar och ta bort skinnet. Häll oljan i en skål och pressa i lime. Finhacka citrongräset och lägg ner det i marinaden tillsammans med sambal oelek, vitlök, limeblad, honung och salt.
- 2.** Blanda runt och lägg ner kycklingbitarna. Låt det marinerat täckt i kylen 6-8 tim.
- 3.** Sätt ugnen på 225°. Lägg ner kycklingen med marinaden i en ugnssäker form. Stek mitt i ugnen ca 30 minuter tills den är genomstekt. Strö ev på salt vid servering.