



Foto: Annika Broman

Citron och örtfylld gårdskyckling

Ingredienser 4 portioner

1 st	gårdskyckling, (1,2-1,4 kg), urtagen och skjöld
	salt
	nymalen svartpeppar
1,5 dl	färsk persilja, färsk repad + basilika
4 msk	olivolja
1 st	citron
3 st	färsk rosmarin, kvistar
1 dl	vitt vin

Tillagning

1. Dra upp skinnet på bröstsidan och lossa genom att sticka in ett finger på var sida om mitten. Peta in hackade örter. Droppa i lite olivolja.
2. Gnid kycklingen invändigt med salt. Skölj och dela citronen. Stoppa in citronhalvorna och rosmarinkvistarna i kycklingen.
3. Bind upp kycklingen ordentligt med bindgarn.
4. Skär två djupa snitt med en vass kniv i varje kycklinglår, så värmen kan tränga in bättre i köttet.
5. Använd händerna och gnid in hela kycklingen med olivolja och krydda den utvändigt med generöst med salt och nymalen svartpeppar.
6. Lägg briketter på sidorna och en aluminiumform i mitten. Häll vin i formen, vänta på glöden, placera kycklingen på gallret över formen. Grilla under lock i cirka 1 timme.