



Citrusdoftande kyckling med fetaost och parmaskinka

Ingredienser 4 personer

1 st	kyckling, (1,2-1,5 kilo)
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 st	citron
1 st	vitlök, hel
1 knippe	bladpersilja, liten
0,5 st	timjan, kruka
100 g	fetaost
2-4 st	parmaskinka, skivor
2 msk	olivolja
1 dl	vatten
	bomullsgarn

Till servering:

kokt pasta eller potatis, krispig grönsallad

Tillagning: Citrusdoftande kyckling med fetaost och parmaskinka

En smakrik rätt med syrlighet och sälla från citron och fetaost. Av skyn och den rostade vitlöken görs en härlig crème att servera till.

1. Sätt ugnen på 200°. Ta bort synligt fett innanför det lösa skinnet på kycklingen. Skölj och torka den. Salta och peppra kycklingen in- och utvändigt.
2. Tvätta citronen i ljummet vatten. Dela den i 8 klyftor, lossa två vitlöksklyftor från den hela vitlöken. Fyll kycklingen med 4 citronklyftor, 2 skalade vitlöksklyftor samt hälften av persilja och timjan.
3. Skiva fetaosten i lite tjockare stavar. Lossa skinnet över bröstet med fingrarna från buköppningen. Stoppa in fetaoststavarna. Lägg parmaskinksskivorna över bröstet. Bind samman benen med bomullsgarn, dra snöret diagonalt över bröstet och fäst runt vingen, fortsatt över till andra vingen och därefter snett över bröstet och fäst vid benet. Lägg kycklingen i en ugnsfast form något större än kycklingen.
4. Pressa resten av citronklyftorna över kycklingen och lägg dem i formen. Lossa vitlöksklyftorna och fördela dem med skal runt kycklingen tillsammans med resten av timjans och persiljestjälkarna. Avsluta med att ringla över olivolja och hälla vatten i formen.
5. Stek kycklingen strax under mitten av ugnen i 60-70 min, ös kycklingen då och då.
6. Ta ut kycklingen och lägg den på en skärbräda. Lyft bort citronklyftor och persilje- och timjansstjälkarna. Pressa ur vitlöksklyftorna och lägg dem tillsammans med spadet från formen i en liten bunke, mixa till en slät sås med mixerstav. Det går också att mosa med en gaffel, späd ev med mer vatten och värm i mikrovågsugn. Dela kycklingen enligt beskrivningen och servera tillsammans med sås, pasta och sallad.