



## Kyckling i lergryta

Ingredienser 4 personer

---

1 st	majskyckling, hel
1 dl	salt, grovt
1 l	vatten
50 g	rotselleri
3 st	morötter
2 st	palsternackor
1 st	purjolök
2 st	vitlösklyftor
3 st	lagerblad
1,5 dl	örter, hackade, timjan och persilja
1 msk	kycklingfond
1,5 dl	torrt vitt vin
2 krm	svartpeppar

Till servering:

kokt potatis, dijonsenap

### Tillagning

Den hela kycklingen ska först rimmas i en saltlag i ca 10 timmar. Välj gärna en majskyckling från Bosarp som har mycket smak och fin färg.

1. Rör ut saltet i vattnet. Lägg i kycklingen, se till att lagen täcker. Lägg eventuellt på en tyngd. Låt stå kallt ca 10 timmar.

2. Blötlägg lergrytan i vatten. Skala och skär rotselleri i små tärningar. Skala och skär morot och palsternacka i bitar. Ansa och skiva purjolöken. Skala och skiva vitlöken. Blanda grönsakerna i lergrytan med hälften av örterna, kycklingfond och vin.

3. Lyft upp kycklingen ur rimlagen. Fyll den med resten av örterna. Bind ihop benen med steksnöre och lägg ner kycklingen på grönsakerna. Peppra och lägg på några timjankvistar. Sätt på lock och ställ in grytan i kall ugn. Höj värmen till 225°. Stek kycklingen ca 1 timme och 20 min.

4. Lyft upp kycklingen och skär den i portionsbitar. Servera med kokt potatis och dijonsenap.