



Kyckling med citron och chili

Ingredienser 4 personer

1 st	kyckling
1 st	citron, skuren i grva klyftor
0,5 st	citron, saft och skal
2 st	vitlösklyftor
1 st	färsk spansk pepparfrukt
1 msk	akaciahonung
0,5 dl	bladpersilja, finhackad
1 tsk	kinesisk soja
2 tsk	salt
	sesamfrö
	bladpersilja

Tillbehör

jasminris, kokt eller potatis
wokade grönsaker
ev rucolablad

Tillagning

Detta recept kommer från södra Italien. Passa kycklingen så att den söta akaciahonungen inte bränner.

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Dela kycklingen i ca 12 delar. Lägg ut dem och den skurna citronen på en plåt.
3. Skär av det gula skalet på den halva citronen och strimla det. Pressa ur citronsaften. Blanda citronskal, citronsaft med finhackade vitlösklyftor, finstrimlad pepparfrukt, honung, persilja och soja.
4. Pensla kycklingen och citronbitarna med blandningen. Strö över salt, sesamfrö och hackad persilja. Ställ in kycklingen i ugnen ca 40 minuter.
5. Servera med ris eller potatis och wokade grönsaker.