



Foto: Ulrika Pousette

## Kycklinggryta med saffran och aprikoser

### Ingredienser 4 personer

---

|         |   |
|---------|---|
| 1,5 kg  | kycklingdelar: klubbor, ben, lår och vingar |
| 1 st    | citron, (3/4 pressad saft)                  |
| 0,5 g   | saffran                                     |
| 2 tsk   | salt  |
| 2 krm   | svartpeppar, nymald                         |
| 1,5 tsk | spiskummin                                  |
| 1 tsk   | kanel, mald                                 |
| 2 st    | rödlökar                                    |
| 20 st   | aprikoser, torkade                          |
| 2 dl    | vatten                                      |
| 1,5 dl  | sötmandel                                   |

### Tillagning

---

Grytan kryddas med klassiska marockanska smaker som kanel, saffran, torkad frukt och nötter, precis som våra julsmaker. Den är lätt att göra till många och sprider en härlig doft när den puttrar i ugnen. Traditionellt görs den i en toppig lergryta, en så kallad tagine, men det går också bra i en rymlig ugnform täckt med folie.

1. Sätt ugnen på 200°. Lägg kycklingdelarna i en stor ugnssäker form och stänk över citronsaften.
2. Stöt saffranet tillsammans med saltet och strö blandningen över kycklingen. Strö över svartpeppar, spiskummin och kanel.
3. Skala och skär löken i tunna klyftor och fördela den och aprikoserna runt kycklingen. Häll vattnet i botten av formen och täck över med aluminiumfolie. Stek kycklingen i nedre delen av ugnen ca 45 min.
4. Ta bort folien och höj ugnstemperaturen till 225°. Stek kycklingen ytterligare ca 10 min tills den fått fin färg och är genomstekt. Gör ett snitt i den största biten och kontrollera att kötsaften är ofärgad.
5. Rosta mandlarna i en stekpanna tills de fått färg och börjar dofta. Servera kycklingen tillsammans med ris eller couscous och strö de rostade mandlarna över.