

Kylling med blommer og rødløg

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Parter kyllingen. Smør et stort ildfast fad med lidt olie og læg kyllingestykkerne heri. Halver blommerne, fjern stenen og skær dem i både. Pil rødløgene og skær dem i både. Læg blommer og rødløg mellem kyllingestykkerne. Flæk vanillestangen, skrab kornene ud og rør dem sammen med de øvrige ingredienser til en tyk marinade. Hæld marinaden over kyllingestykkerne og drys med timian. Vend rundt i kylling, blommer og rødløg, så marinaden bliver fordelt. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 50 minutter, til kødet er gennemstegt.

Ingredienser

1 kylling eller 5 store kyllingelår

6 blommer

2 rødløg

Frisk eller tørret timian

Marinade:

1 vanillestang

4 spsk. olie

2 spsk. honning

1 spsk. dijonsennep

Salt og peber