



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

ROSMARINKYLLING MED CITRON OG OLIVEN

INGREDIENSER:

4 personer

1 hel kylling, 1200 g
2-3 økologiske citroner
1-2 tsk. frisk/tørret rosmarin
2 fed hvidløg
2 løg
½ dl olivenolie
1 dl gode oliven
Salt og friskkværnet peber

Godt brød



SÅDAN GØR DU:

Partér kyllingen i bryst, overlår, underlår og vinger.

Vask citronerne og skær dem i 2 cm tykke skiver. Steg dem på en pande i olivenolie til de tager farve, ca. 5 min. Læg dem i en lille bradepande.

Krydr kyllingestykkerne med salt og peber og brun dem på panden fra citronerne og læg dem i bradepanden sammen med citronerne.

Skær hvidløg i tynde flager og løg i både. Vend dem på panden og kom det hele over til citronerne og kyllingen i bradepanden. Drys med rosmarin og læg oliven ved.

Steg retten ca. 35 minutter i en 220 grader forvarmet ovn.

Server med godt brød.