

Kyckling i vårskrud

Att grilla en hel kyckling tar sin tid, men det är billig mat och oj vad gott det blir! Den här varianten har en färskostkräm under skinnet som gör kycklingen ännu godare.



Kyckling i vårskrud

4 portioner

1 stor kyckling, ca 1,7 kg

150 g naturell färskost

Färsk oregano

Olivolja

Salt och svartpeppar

500 g små potatisar

3 paprikor, gärna röda och gula

1 bunt grön sparris

Skysås

Steksky från kycklingen

2 dl vispgrädde

½ dl fint hackad oregano

Salt och svartpeppar



GÖR SÅ HÄR: Värm ugnen till 180°. Torka kycklingen lätt med hushållspapper. Rör ihop färskosten med ½ dl hackad oregano, 2 msk olivolja, salt och peppar.

Lossa försiktigt skinnet på kycklingen utan att det brister (Obs: Det gör du lättast på en stor ekologisk kyckling för de har ofta tjockare skinn). Peta upp en kant av skinnet och lossa det sedan varsamt med fingrarna. Fördela färskoströran jämnt under skinnet. Gnid in ovansidan av kycklingen med olivolja och strö salt och peppar över. Lägg kycklingen i en stor ugnsfast form och stek i ugnen i ca 90 minuter.

Skrubba potatisarna och vänd runt dem i en skål med olivolja, salt och peppar. Fördela i ugnsfatet runt kycklingen när det är ca 45 minuter kvar av kycklingens stektid. Skär paprikorna i strimlor. Bryt av de nedersta delarna på sparrisarna och kasta dem. Skär sparrisarna i stora bitar.

Ta ut kycklingen från ugnen och håll stekskyn i en kastrull. Låt kycklingen vila i rumstemperatur i 15 minuter. Håll potatisarna varma. Koka upp skyn med grädde och smaka av med finhackad oregano, salt och peppar. Rosta lök, paprika och sparris i en stekpanna i 2 msk olivolja. Strö hackad oregano över.

Servera kycklingen med varma potatisar, sås och rostade grönsaker.

Receptet kommer från [Elle Mat och Vin](#).