

Kylling med Persille

1 hel kylling (her 1600 gram)
1 bundt Forårsløg
4-6 Gulerødder
1/2 Spidskål
4-5 fed Hvidløg
1 bundt Persille
1 L Kyllinge fond
Salt og Peber



1. Forårsløg skæres i skiver
2. Spidskål snittes halv groft
3. Gulerødder skæres i skiver og Hvidløgsfed halveres
4. Kyllingen renses og krydres med salt og peber
5. Kyllingen fyldes med persille
6. Grønsager lægges i bunden af Stegesoen
7. Kyllingen lægges oven på grønsagerne
8. Kyllingefond hældes ved til grønsagerne er næsten dækket
9. Stegesoen sættes i ovnen ved 200 grader varmluft i 2,5 timer
10. De sidste 10-15 min. tages låget af stegesoen (evt. under grill)

