



# STEKT KYLLING MED URTER UNDER SKINNET

TILBEREDNING OG STEKETID: 1 T 45 MIN -

## INGREDIENSER

- 120 g usaltet smør, mykt
- 1 håndfull persille med flate blad, grovhakket
- 1 liten håndfull timian, grovrevet
- 1 liten håndfull rosmarin, grovrevet
- 1 hel kylling, ~1.5 kg, trimmet med kråsen fjernet
- 2-3 store gulrøtter, skrellet og skjært i stilker
- 2-3 store pastinaker, skrellet og delt i to
- 2 spiseskjeer olivenolje
- Salt og nykværnet svart pepper

## TILBEREDNINGSMETODE

1. Forhåndsvarm stekeovnen til 180°C (160° varmluft) | 350F | gass 4.
2. Bland smøret med persillen og legg til omtrent halve mengden timian og rosmarin i iCook Blender. Krydre med salt og pepper.
3. Løft skinnet fra kyllingbrystet forsiktig ved hjelp av fingrene.
4. Plasser urtesmøret forsiktig mellom det separerte skinnet og kyllingbrystet. Legg kyllingen på en seng av gulrøtter, pastinaker og det som er igjen av urter på et stekebrett.
5. Gni inn olivenolje på utsiden av kyllingen. Krydre med salt og pepper.
6. Plasser dette i iCook 4-litre Stock Pot og stek i omtrent 1 time og 20 minutter (væsken som kommer ut må være klar når du stikker i den tykkeste delen av låret).
7. Ta ut av stekeovnen. Dekk til med aluminiumsfolie i 10 minutter før servering.