

Grillstegt kylling m. rosmarin

Receptnummer:

120004

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
0,800	100,00	Hel kylling	
		Olivenolie	
		Kogsalt	2006
		Peber	5805
		Rosmarin, skåret	5821
<u>0,800</u>	<u>100,00</u>	Total	

Arbejdsgang:

Kyllingen steges fladt udbredt på grillen

Den rensede kylling lægges med brystbenet nedad, og med en stor kniv skæres ned langs begge sider af rygbenet – så dette fjernes.

Kyllingen krænges op, så brystbenet knækkes, og kyllingen flades ud. Stik 2 grillspyd igennem kyllingen, et gennem vingerne og et gennem lårbenen dog så mindst muligt kød gennemhulles.

Tør kyllingen tør med køkenrulle, drys salt, peber og rosmarin på kyllingen og pensel med olivenolie. Kyllingen lægges på grillristen i ret pæn afstand fra gløderne.

Stegetid:

Ca. 15 min. på hver side. Pensles af og til med olien under stegningen.

Servering:

Halver kyllingen og server lune flutes og salat til.