

Helstegt kylling

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

60 minutter

Samlet tid

70 minutter

Ingredienser

- En hel kylling på omkring 1300 g
- knap 1 dl olie
- 1 spsk. brun farin
- 2 tsk. salt
- 3 store fed hvidløg
- 1/2 citron (saften)
- 1 håndfuld frisk rosmarin
- Desuden 1 ekstra økologisk citron til fyld + lidt ekstra rosmarin

Sådan gør du

1. Kom olie i en skål og bland brun farin og salt ved
2. Riv hvidløgene og kom i sammen med saften fra citronen
3. Hak rosmarinen og vend den rundt i olien
4. Smør kyllingen med marinaden, og kom citronbåde i enden på kyllingen + lidt ekstra rosmarin, lad den trække med marinaden imens du gør grillen klar.
5. Hvis du bruger en **gasgrill**, skal den op på 225 grader og så skal kyllingen have de første 15 minutter her. Herefter skrues ned til 175-200 grader og kyllingen får de sidste 45 minutter ved denne varme. Du kan enten bruge en foliebakke beklædt med bagepapir til at komme din kylling på grillen, eller en kyllingeholder - I ved, sådan en pind den kan stå på. Hvis kyllingen lægges direkte på grillen, brænder den fast. Kyllingen kan også sagtens **bages i ovnen** ved 225 grader i 60 minutter. Du kan skrue ovnen om på grill de sidste 5 minutter. Det er en god idé at kome et stykke sølvpapir over kyllingen efter ca. 15 minutter, da den ellers begynder at blive lidt brændt på toppen.