Kylling i ketchup appelsin marinade

Ingredienser

- 650 g kylling (jeg købte dem som er i mindre stykker)
- 3 spsk. (med top) ketchup
- 1-2 cm frisk chili eller et nip tørret chili
- 2 spsk. soya
- 2 fed hvidløg
- 1 appelsin (kun saften)
- 3 spsk. olie
- evt. 1-2 forårsløg og lidt frisk timian til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Kom ketchup, chilisauce, soya, appelsinsaft og olie i en skål (hvis du bruger frisk chili hakkes denne fint).
3. Pres hvidløg og kom ved og vend kyllingen heri. Lad evt. kyllingen ligge og trække i marinaden i køleskabet i en times tid eller mere, hvis du har det.
4. Kom det hele i et ovnfast fad
5. Hak forårsløg og drys det over kyllingen
6. Steges i ovnen i ca. 20-25 minutter, til det er bagt igennem.
7. Hvis det skal præsenteres lidt flottere, kan du toppe med din yndlings krydderurt. Jeg brugte timian.