



1 STOR KYLLING eller
UNGHANE
2-3 STORE MADÆBLER
SKRÆLLET OG REVET
4-6 SKIVER PANCHETTA
SALT OG PEBER

RENS OG SKYL KYLLINGEN GODT. TØR
DEN UD OG INDVENDIG. KRYDR MED
SALT OG PEBER UD OG INDVENDIG. FYLD
DYRET MED REVET ÆBLE OG LUK
HULLET MED EN KØDNÅL.

LÆG PANCHETTA SKIVERNE OMKRING
KYLLINGEN OG BIND MED KØDSNOR.
LÆG KYLLINGEN I ET OVNFAST FAD
MED BRYSTET NEDAD OG SÆT FADET I
OVNEN 45 MIN VED 200 GRADER. VEND
DEREFTER KRÆET SÅ DET FOR BRYSTET
OPAD, SKRU NED TIL 170 GRADER OG GIV
DEN YDERLIGERE 30 MIN.

HVILER 20 MIN.

SKÆR FØRST VINGER OG LÅR AF. DEL
LÅRENE I OVER OG UNDERLÅR. SKÆR
DEREFTER BRYSTERNE AF OG SKÆR
HVERT BRYST I 2 ELLER 3 STYKKER.

HÆLD AL VÆDEN I EN SKYSKILDER.

LÆG KØDET TILBAGE I FADET, SKRAB
ÆBLERNE UD OG LÆG DEM VED SIDEN
AF.

SERVER MED GOD PASTA KOGT AL
DENTE.