

Ugnsstekt äppelfyllt Bjärekyckling, cidersås, purjolök & pancetta till nylanserad cider

Ugnsstekt kyckling andas söndagslunch och den här lyxiga varianten kläs dessutom in med pancetta som skänker extra krispighet till fågeln som vi fyllt med fina Transparent Blanche-äpplen. Kycklingen ligger på galler i ugnen och i långpannan under har vi purjolök som bakas i saften från köttet som droppar ner. Cidersås är givet därtill och en fint aromatisk äppelcider från Kiviks, en trycktanksjäst Ingrid Marie.



Recept

Ingredienser

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera
Glömt ditt lösenord?

Logga in