

Ölrumpekyckling

713759



Över 60
min



12
ingredienser



Medel



Ölrumpekyckling - även kallat beer can chicken - är ett roligt och garanterat annorlunda recept på kyckling! Tillaga kycklingen tillsammans med öl, morötter, rödlök, kinesisk soja och svartvinbärgelé. Servera ölrumpekycklingen tillsammans med potatis och sås.

Ingredienser 4 portioner

- 4 morötter
- 4 rödlökar
- 1 kyckling
- salt
- peppar
- 1 burk öl (à 33 cl)
- 1/2 hönsbuljongtärning
- 2 msk kinesisk soja
- 2 msk svartvinbärgelé
- 2 1/2 dl vispgrädde
- 2 tsk majsstärkelse (Maizena)

Till servering

potatismos

Gör så här

Sätt ugnen på 200°C.

Skala morötter och lök, dela morötterna i bitar och löken i halvor.

Tvätta av ölburken. Häll av ca en dl öl (för 4 port) och spara det till såsen. Gnid in kycklingen med salt och peppar.

Trä kycklingen på ölburken och ställ den med botten nedåt i en långpanna eller ugnssäker form. Lägg morötter och lök runtom kycklingen och häll över 2 dl vatten (för 4 port). Sätt in i nedre delen av ugnen ca 50 minuter. Ös kycklingen med skyn några gånger under stekningen.

Ta ut kycklingen och ta av ölburken. Plocka upp grönsakerna och håll dem varma.

Häll ölet från burken i långpannan och vispa ur. Sila upp ölspadet i en kastrull, tillsätt det sparade ölet, buljongtärning, soja, gelé och grädde. Koka sakta ca 20 minuter, red av med majsstärkelse utblandat med vatten. Smaksätt med salt och peppar.

Skär loss bröst och lår från kycklingen.

Servera kycklingen med grönsakerna, sås och potatismos.