



## «Påskeylling»

Med potet ratatouille, hvitløk og rosmarin  
Oppskrift Gunnar Hvarnes

Til 5 personer

- 5 stk store kyllinglår med bein (god kvalitet)
- 10 stk hvitløksfedd (renset fri for skall)
- 5 topper med rosmarin
- 1 ts hakket timian
- 5 ts salt
- Noen drag kvernet sort pepper
- 
- 3 dl smeltet smør
- 3 dl solsikke olje
- 



### Potet ratatouille:

10 poteter  
1/2 purreløk  
2 skrelte løk  
1 ts hakket timian  
Salt og pepper  
3 dl tomatsaus (jeg brukte restene av lørdagspizza sausen)  
1 dl kylling kraft  
5 ss olivenolje



### Step by step:

#### Selve kyllingen:

1. Ta kyllingen ut av emballasjen. Hugg av tuppen på kyllinglårene med en litt tung god kniv. Klem ned kjøttet slik at beinet kommer frem. (kan sløyfes, men er mer delikat).
2. Mariner kyllingen med hvitløk, rosmarin, timian, salt og sort pepper.
3. La dette stå og marinere i en time på benken med plastfolie over.
4. Ha så over varmt smeltet smør og solsikkeoljen over kyllingen.
5. Still ovnen på 180 grader.
6. Stek kyllingen 1 time på 180 grader i ovn under lokk
7. Still ned ovnen til 120 grader, og stek i 1 time til.

-

Løft kyllingen ut av fett, over på en rist.

Sprøes opp med grillelementet i ovnen rett før servering .

#### Tur tips:

Denne kyllingen er perfekt å lage på forhånd lenge før du skal bruke den. Når den er ferdiglaget i ovn. Ta den over i en tett boks med lokk. Hell over alt fett slik at det dekker kyllingen. Ta på lokket sett den kjølig . Da vil fett stivne og gjøre slik at holdbarheten er minst 14 dager på kyllingen. Dette er en fransk klassisk måte som heter å «Confitere». Da er kyllingen både praktisk og enkel å frakte på hytta eller på tur i skogen. 😊

## Step by step:

### Potet ratatouille:

1. Skrell potetene. Skjær dem i 1 cm tynne skiver
2. Kutt løk og purreløk i cm tynne skiver.
3. Legg alt i en ildfast form - lagvis.
4. Ha på olivenolje, salt, pepper og hakket timian .
5. Hell over tomatsausen og varm kyllingkraft.
6. Bak ratatouille i 1 time i ovn på 120 grader  
(Denne settes inn når kyllingen er halvveis klar).

### Tips:

Denne ratatouillen kan også lages før du drar på hytta, den blir bare bedre da!

Jeg valgte å ikke lage en klassisk ratatouille, siden noen av råvarene kan være vanskelig å få tak i, spesielt i en liten butikk i høyfjellet. Egentlig kan man bruke hva som helst her/gjerne ta en «kjøla rundt» for å få brukt opp det som er igjen i kjøleskapet før det må kastes.



## Happy easter cooking!!

*Kyllinglårene og ratatouillen serveres rykende varm med en god salat, gjerne en skje god Røros rømme og friske urter.*

*Varm den gjerne direkte på grillen eller på rist over åpen flamme.*

God påske!

