

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

GRILLAD VÅRKYCKLING MED KULLASPARRIS & PICKLAD VIKENGURKA



4 personer:

- 4 vårkycklingar
- 2 gurkor
- Ca 3 potatisar per man
- Sparris, ca 3 hela per man
- Smör 400g
- Persilja två krukor
- Salt
- Ättika
- Strösocker
- Vatten

Gör så här:

Picklad gurka:

1. Blanda en 1 2 3-lag:
2. En del ättika, två delar socker, tre delar vatten. Se till att sockret löst sig.
3. Hyvla av gurkan skalet med en osthyvel. Hyvla därefter gurkan på längden. Lägg gurkan i lagen. Låt stå.

Kyckling med tillbehör:

1. Ta vårkycklingen och rubba in med salt och peppar.
2. Klyv potatisen längs den lite plattare sidan. Salta, peppra och hacka persilja fint, lägg allt i en plastpåse, tillsätt olja och skaka runt så att allt fördelar sig. Tillsätt finhackad vitlök om du vill. Låt stå.
3. Grilla kycklingen varsamt under ca 45-60 min (beroende på din temp på grillen) tills den känns färdig. Samtidigt som du börjar grilla kycklingen sätter du in potatisen i ugn på ca 225° med de snittade ytorna uppåt. Lägg

sparrisarna på grillen eller i ugnen när ca tio min återstår. Knipsa fina bitar av den och lägg upp vid servering.

4. Tillsätt ditt eget goda kryddade persiljesmör (egen kryddning är alltid bäst).