

Hele Hopballe kyllingelår m. confiterede hvidløg



Ingredienser 2 personer

2 hele kyllingelår fra Hopballe Mølle
4 spsk confiterede hvidløg
Frisk timian
Salt og peber

Confiterede hvidløg:

2 hele hvidløg
Olivenolie til det dækker

Fremgangsmåde:

- Del og pil hvidløgene. Skær dem ud i tynde skiver og læg dem i en lille gryde. Dæk dem til med olivenolie, så de er fuldstændig dækkede. Sæt gryden i ovnen og bag dem i 20-25 min ved 150 grader. De skal være bløde men må ikke tage farve. Lad de confiterede hvidløg køle af.
- Løft skindet fra kyllingelårene og fyld 2 spsk confiterede hvidløg under skindet på hver kyllingelår samt frisk timian. Krydr kyllingelårene med salt og peber og dryp lidt af olien fra de confiterede hvidløg ud over skindet. Bag dem i ovnen i ca. 45 minutter ved 200 grader, til kyllingen er gennemstegt og skindet er sprødt. Lad kyllingelårene hvile i 5 minutter inden servering.
- Tip: Resten af de confiterede hvidløg gemmes i et glas med låg og sættes på køl. De kan bruges i marinader, hummus, bagte grøntsager eller andre kyllingeretter.