



Drejings hela örtskyckling

Thomas Drejing är en pionjär inom ekologisk matlagning och grundare av Petri Pumpa, Sveriges första helt ekologiska restaurang. Här är receptet på hans hela örtskyckling lagad med svensk ekologisk hel kyckling från Reko.

För att få ett så saftigt resultat som möjligt är det viktigt att inte tillaga den hela kycklingen vid för höga temperaturer. Låg ungstemperatur gör att både bröstets fina kött och de lite tuffare och fetare lären känns saftiga vid servering. I detta recept får du en god sky, rotfrukter och lök som bräserat samtidigt, allt i en gryta.

Låt inte den långa tillagningstiden avskräcka dig. Kycklingen sköter sig själv. Den låga temperaturen och ångbildningen i grytan gör att kycklingen förblir saftig.

Så här gör du

Sätt ungen på 115 °C. Skala rotfrukter och lök, halvera löken. Blanda smör med örterna, salt och peppar. Bred på klickar av kryddsmöret under skinnet, salta och peppra (in- och utvändigt). Hetta upp en gryta (stor nog för hela fågeln) och bryn kycklingen i resten av smöret. Lägg i rotfrukterna, lökhalvorna, vitlöken och örtstjälkarna. Häll i citronsaften. Sätt på ett lock och stek kycklingen i ugnen i 3 - 4 timmar beroende på fågelns storlek. När temperaturen är 70 °C i de tjockaste delarna av lären är kycklingen klar. Har du ingen termometer kan du kolla köttsaften (som skall vara klar).

Servering

Ta upp kycklingen och grönsakerna, sila skyn och smaka av. Sätt in kycklingen under ugnsgillen precis innan servering, så att den får fin färg och smakrikt skinn. Servera gärna fågeln hel och skär upp vid bordet. Good luck!

Utrustning

- *Kastrull, gryta eller form med lock stor nog att rymma hela kycklingen med stängt lock.*
- *Stektermometer*

Ingredienser

- *Hel kyckling från Reko (lagom för 6 personer)*
- *100 gram smör*
- *1 dl grovhackad dragon (spara stjälkarna)*
- *1 dl grovhackad persilja (spara stjälkarna)*
- *4 st morötter*
- *2 st gula lökar*
- *¼ rotselleri*
- *5 st vitlöksklyftor*
- *Saften av 1 st citron*
- *Mald vitpeppar*
- *Salt*