



## Kylling med citrontimian og sommergrønt i pakke

Den friske duft af citrontimian strømmer ud fra de små pakker, når de åbnes. Sammen med den sprøde kylling er det en let og lækker sommerret.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

8 kyllingebryster

Solsikkeolie

8 stilke citrontimian

Pynt: 2 citroner og 2 hele hvidløg

## Sommergrønt i pakke

24 små nye gulerødder

16 forårsløg

16 asparges, grønne

16 sugarsnaps

100 g smør

3 spsk hvidvin pr. pakke

Havsalt og friskkværnet peber

8 stilke citrontimian

8 store stykker stanniol (60 x 80 cm)

8 store stykker bagepapir (30 x 40 cm)

*Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Mad til mange" af Camilla Zarah Lawes*

# Tilberedning

- 1 Pensl kødet med solsikkeolie, krydr det med salt og friskkværnet peber og grill det i 6-8 minutter på hver side, til det er gennemstegt. Læg citrontimianen på, når kødet vendes.
- 2 Fold stanniolstykkerne en gang på midten og læg bagepapiret over. Vask og orden alle grøntsagerne. Fordel dem på midten af de fire stykker bagepapir. Del smørret i fire og læg en klat på hver bunke grøntsager. Kom hvidvin på og krydr med salt, peber og citrontimian. Fold bagepapiret over fyldet og luk kanterne sammen ved at folde det helt tæt, til du har en halvmåne. Pak stanniolen om og læg pakkerne på grillen i 10 minutter. Server pakkerne på tallerkener, så al væden kommer med, når pakken åbnes.
- 3 Del citronerne i kvarter og skær hvidløgene igennem på tværs. Grill citroner og hvidløg i 2 minutter. Bræk feddene af de grillede hvidløg. Anret de grillede kyllingebryster på tallerkenerne sammen med grøntpakkerne, pres saften fra de grillede citroner over kødet og server de bløde hvidløg til.

## Arbejdsplan

### To timer før

- 1 Skyl grøntsagerne
- 2 Gør grøntsagspakkerne klar

### Lige før middagen

- 1 Grill citroner og hvidløg
- 2 Grill kyllingekødet

