



Fylde kylling fra Burma

Koriander, mynte, ingefær, spidskommen, hvidløg og soja; der er skuet op for smagen i denne ovnstegte kylling, der dufter og smager af fjerne, eksotiske himmelstrøg.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

1 hel kylling

2 gulerødder

½ bundt koriander

½ bundt mynte

2 små løg

½ lime

½ dl sojasauce

½ dl friskpresset appelsinjuice

1 spsk revet ingefær

1 spsk revet hvidløg

Salt og peber

1 tsk stødt spidskommen

1 tsk stødt koriander

1 tsk salt

1 tsk chilipulver

Pynt

2 tomater i både og en håndfuld frisk koriander.

Tilberedning

- 1 Rens kyllingen og prik den nogle gange med en gaffel. Kog gulerødderne let og skær dem skiver. Skyl og hak koriander og mynte og vend dem med løg skåret i både, gulerødder og limesaft. Fyld kyllingen med blandingen og læg den i et fad. Rør en marinade af soja, appelsinjuice, ingefær, hvidløg og krydderier og hæld den over kyllingen, som skal trække 1 time i køleskabet.
- 2 Put kyllingen i en stegepose, klip hul i toppen af posen og steg den på midterste rille ved 200 grader i 1 time. Tagfyldet ud og skær kyllingen i 8 pæne stykker. Anret på et fad med ris og pynt med frisk tomat og hele korianderblade.

