



KYCKLING I CITRONSÅS med ugnsbakad fänkål och potatis



Syrligt, sött och fräscht – den här kycklingrätten är lättlagad och passar året om.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 45 minuter

2 fänkålsstånd

8 potatisar

1 msk olivolja

4 kycklingfiléer

1 citron, rivet skal och saft

2 msk honung

2 dl kycklingbuljong

Salt

Nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°C. Skär fänkål och potatis i klyftor. Blanda med olivolja, salt och svartpeppar. Fördela ut i en ugnform. Rosta i ugn 30–35 min.
2. Bryn kycklingen i en stekpanna med lite olja. Tillsätt citronsaft, rivet skal, honung och buljong. Sätt på lock och låt sjuda tills såsen tjocknar. Smaka av med salt och svartpeppar.

Servera kycklingen med rostad fänkål och potatis. Ringla över såsen vid servering.