



CARIBISK KYLLING

42 PERSONER



Ingredienser

45 stk. kylling overlår

Ca. 7 appelsiner - til reven skal og saft

1 dunk akaciehonning

½ flaske mørk rom

2 pakker smør

4 bakker champignon

4 røde peberfrugter

4 stk. pastinakker

8 gulerødder

2 bdt. Bladselleri - (de fine blade skal i risen)

4 løg, evt. rødløg

1 flaske flydende sød chili

2 potter basilikum

1 liter piskefløde

Fremgangsmåde

Marinaden.

Riv lidt skal af de 4 appelsiner. Pres saften af de 8 appelsiner (gem lidt saft til senere). Tilsæt en dunk akaciehonning og ½ flaske brun rom.

Kyllingeoverlåret renses for løst fedt og fordeles i 2 bradepander (og eventuelt ildfaste fade).

Marinaden hældes over og står og trækker.

Efter ca. ½ time vendes lårene og de trækker igen – i alt mindst 1 time.

Grøntsager.

Peberfrugter, pastinakker, gulerødder, bladselleri samt rødløg skæres ud og ristes på panden og sættes til side.

Champignonerne renses, skæres ud og ristes i smør på panden sammen med fint udskårne hvidløg.

Kyllingelårene tages forsigtigt op og lægges på et fad.

De stegte grøntsager fordeles ligeligt i bradepanderne.

4 terninger hønsebouillon opløses i 2 liter kogende vand, sød chili kommes i, og fordeles i panderne.

Kyllingelårene smøres med lidt smør og krydres med salt og lidt peber.

Steges i ovnen i 40-45 minutter ved 180 grader.

Når kyllingerne er brunede, hældes saften forsigtigt fra til sovs.

Sovsen laves af saften fra kødet og marinaden samt 1 liter piskefløde. Smages til med salt og peber og eventuelt lidt appelsinsaft.

Dæk maden med stanniol og sæt den i ovnen, der er slukket.

Bradepanden pyntes med klippet basilikum inden servering