



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. oktober 2021

Hovedret

Kylling i fad med tomater og rødløg (4 personer).

Ingredienser: 4 store kyllingelår med overlår (ca. 800 gram), 1-2 spsk garam masala, salt, 1 bakke cherrytomater på stilk (400 gram), 6 mellemstore rødløg, 3 fed hvidløg, 1 ½ spsk olie, saft af 1 citron (eller 1 appelsin), en håndfuld persille. **Tilbehør:** 2 ½ dl grov bulgur, 5 dl vand, ½ tsk salt, 1 spsk olivenolie.

Dup kyllingelårene tørre. Læg dem i et stort ovnfast fad, og drys godt med garam masala og salt.

Skyl tomaterne og pil løg og hvidløg. Del løgene i 4-6 både hver.

Fordel det hele i fadet og dryp med olie og citron- eller appelsinsaft. Sæt fadet i en 200 grader varm ovn i ca. 45 minutter til kyllingelårene er gennemstegte.

Kog bulguren i letsaltet vand i 12 minutter under låg. Sluk, og lad den stå 10 minutter. Rør den igennem med en gaffel og vend olie i.

Servér kyllingen direkte fra fadet med et drys hakket persille og brug den dejlige stegesky fra fadet som sauce.

