

Hel Kyckling i crockpot

Jonny · 2024-07-21



Förberedelsetid

5 min förberedelse 4 timmar

Svårt

lätt lagat

Portioner

6 personer

Description

Var säker på att din kyckling får plats i din crock pot, en kyckling på 2 kg passar till crockpot på ca 6 liter, välj en mindre kyckling om du använder en mindre rund crock pot.

Kycklingen ges i detta recept en enkel kryddblandning som du kan ändra på om du vill krydda efter din egna smak.

Sedan placeras kycklingen i dess crock pot ovanpå en ring av folie. Folien fungerar som ett galler för att hålla kycklingen från att ånga i sin egen juice när den tillagas.

Tips på Currysås : [Currysås - enkelt och gott](#)

Ingredienser

- 2 kg hel kyckling med huvud och inälvor borttagna
- olivolja
- 1 msk farinsocker
- 2 tsk salt
- 1 tsk peppar
- ½ tsk vitlökspulver
- ½ tsk lökpulver
- 1 tsk paprikapulver

Instruktioner

1. 1. Blanda ihop farinsocker, salt, peppar, vitlökspulver, lökpulver och paprikapulver i en liten skål.
2. 2. Belägg en stor crock pot med olivolja. Rulla en bit kraftig aluminiumfolie till en ringform så att den passar in i slow cookern som ett galler.
3. 3. Lägg kycklingen ovanpå folieringen. Gnid in kryddblandningen över hela kycklingen.
4. 4. Täck över och koka på hög värme i 3-4 timmar, eller tills termometern som förs in i den tjockaste delen av låret visar en temperatur på 73 grader Celsius eller högre.
5. 6. När kycklingen är klar, lägg den på en plåt eller ugnform och rosta i ugnen i 4-5 minuter eller tills kycklingskinnet är brunt och krispigt.
6. 7. Servera med valfria tillbehör!