Hel kyckling i crockpot Express

Jonny · 2024-06-06



Förberedelsetid

50 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 st

Description

https://matmamman.com/crock-pot/helstekt-kyckling-express/ Det här är en av mina favoritkryddningar; honung, citron och timjan – underbara smaker som verkligen gifter sig med varandra!

Ingredienser

- **1** hel kyckling (1-1 0.5 kg)
-
- Kryddblandning;
- Saften av en citron
- **1** msk flytande honung (har du bara fast så värm den lite så blir den lättare att använda
- **1** tsk torkad timjan
- salt och peppar
- **1 - 2** msk smält smör eller olja
- **2** 0.5 dl kycklingbuljong. uppvärmd

Instruktioner

1. Gör så här
2. Lyft locket av din Crock Pot Express och välj BROWN/SAUTÉ-funktionen. Ställ in på 6 minuter och låt den bli varm.
3. Blanda citronsaft. honung. timjan och salt & peppar i en skål.
4. Pensla blandningen på kycklingen.
5. Häll i olja eller smält smör i grytan och lägg i kycklingen.
6. Bryn den först några minuter med bröstet ner och vänd den sedan och bryn ytterligare en liten stund.
7. Häll i buljong i grytan. försegla locket och tillaga på POULTRY-funktionen i 30 minuter.
8. Låt Crock Poten släppa ut trycket naturligt under 15 minuter efter tillagningen.
9. Släpp sedan försiktigt ut eventuellt resterande tryck innan du öppnar.
10. Lyfte varsamt upp kycklingen och håll den varm (t ex under folie).
11. Koka upp buljongen (den behöver inte silas) på BROWN/SAUTÉ och rör i lite maizena utrört i vatten så att såsen tjocknar.
12. Servera kycklingen med ris eller potatisklyftor och en god sallad.