



## ROTISSERIE KYLLING MED SOMMERSALAT

### 2 PERSONER

Server brystfileterne fra en hel kylling til en skøn sommersalat med burrata og tomat.

Opskriften er udviklet af: Beksemad

#### INGREDIENSER

1 æble  
1 appelsin  
1 skalotteløg (alm. løg kan bruges)  
2 fed hvidløg  
1 hel kylling  
2 spsk. fint salt  
1/2 tsk. peber  
2 tsk. paprika(stærk)

#### SOMMERSALAT

1 pose feldsalat  
200 gram tomater  
1 pakke burrata  
Olivenolie  
Balsamico  
Salt og peber

#### TILBEREDNING

Skær æble, appelsin, løg og hvidløg ud. Det behøver ikke være pænt. Rens kyllingen indvendigt.

Rør salt, peber og paprika sammen. Krydr kyllingen indvendigt og fyld den med æble, appelsin, løg og hvidløg.

Luk kyllingen ved at folde lårene henover hinanden og lav et lille hul i skindet. Kom kyllingen på rotisserie og bind evt. vingerne ind med kødsnor. Giv kyllingen 1,5 time ved ca. 230 grader (alt efter din grill). Hvis du laver den i ovnen, læg den på en rist med brystet op og følg anvisningen på emballagen.

Skær salat og tomat i passende stykker og anret det i en skål. Rør burrata sammen til en cremet masse. Rør olivenolie, balsamico, salt og peber sammen og rør det sammen med burrata. Hæld det over salaten.

Når kyllingen skæres ud, gemmes kyllingelårene, skroget og vinger (kan bruges til risotto med grønne asparges og kyllingelårkød).

Server brystfilet med sommersalaten.

**TIP**

For at bruge din hele kylling optimalt se også opskriften *risotto med grønne asparges og kyllingelårkød* - lavet på kyllingefond og kyllingekroketter af kyllingerester.