Chicken Marbella (Ovnsstekt kylling med oliven, kapers og svisker)



Ingredienser

♥ 2 hele kyllinglår (med skinn og ben)
♥ 600 g kylling overlår (med skinn og ben)
♥ 8 fedd hvitløk
♥ 125 g svisker (se tips)
♥ 100 g grønne oliven (uten stener)
♥ 0,5 dl kapers
♥ 2 ss lake fra kapersglasset
♥ 0,5 dl rødvinseddik
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 2 ts tørket oregano
♥ 2 ts flaksalt
♥ 0,5 ts kvernet pepper
♥ 3 laurbærblad
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 1,5 dl hvitvin

Fremgangsmåte

Start helst kvelden i forveien med å marinere kyllingen:
Legg kyllingstykkene utover i en form med skinnsiden vendende opp (se tips).

Skrell hvitløksfedd, knus dem lett og legg dem innimellom kyllingstykkene. Fordel svisker, oliven og kapers innimellom kyllingstykkene.

Hell over litt lake fra kapersglasset. Hell deretter over rødvinseddik og olivenolje.

Dryss over tørket oregano, flaksalt og kvern over pepper.

Dekk formen tett til med plastfolie. Sett formen i kjøleskapet til dagen etter (eller minst i 4 - 5 timer).

Steking og servering:
Dagen etter fjernes plastfolien. Dryss brunt sukker over kyllingbitene.

Legg laurbærblader i formen og hell over hvitvin.

Sett formen midt i ovnen og stek kyllingen ved 200°C i 50 - 60 minutter. Åpne ovnsdøren innimellom gjennom stekingen og øs saft fra formen over kyllingbitene. De ferdigstekte kyllingstykkene skal være gjennomstekte og skikkelig møre og ha god farge på overflaten (se tips).

Server kyllingretten varm og nystekt, rett fra ovnen.

Jeg brukte her **Couscous med ovnsbakte grønnsaker og feta** som tilbehør, og det ble utrolig godt! Mer tradisjonelt tilbehør slik som langkornet ris, potetmos, stekte poteter eller rustikk brød med smør, og blir også veldig bra.

Tips

♥ Jeg brukte her en kombinasjon av to hele kyllinglår (ca. 300 gram per stykk) og en pakke på 600 gram med kylling overlår (med skinn og ben). Du kan i stedet bruke bare hele kyllinglår eller bare overlår. Hvis du ikke har tid til å la kyllingbitene marinere over natten, går det greit med noen timer.

♥ Jeg brukte her en ildfast form som måler 25 x 35 cm. Det går fint å bruke form som er enten litt større eller mindre.

♥ I stedet for svisker, kan du bruke dadler.

♥ Drysset av brunt sukker oppå kyllingskinnet gjør at det blir sprøtt og lett karamellisert. Sett eventuelt på grillelementet i ovnen en kort stund på slutten av steketiden dersom du synes at kyllingstykkene trenger litt mer farge.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chicken-marbella-ovnsstekt-kylling-med-oliven-kapers-og-svisker