



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Estragonmarinert kylling med honning- og hvitløksbakt fennikel og lun linseragu med chevre

Kyllinglår og honning- og hvitløksbakt fennikel

1 stk fennikel
1 stk hvitløksfedd
½ stk sitron
1 pakke honning
550 g konfiterte kyllinglår med estragon og sitron
🏠 1 ss olje

Lun linseragu med chevre

1 pakke belugalinser
1 bunt estragon
½ stk rødlok
1 stk gulrot
½ stk sitron
½-1 pakke chevre
🏠 ½ ss smør

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Estragonmarinert kylling og honning- og hvitløksbakt fennikel:** Skyll og kutt fennikelen i båter (se tips). Skrell og finhakk hvitløken. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Del kyllinglårerne i to ved leddet (spar på kraften i pakken). Ha fennikelen, sitronskallet, honningen, hvitløken, 1 ss olje og litt salt og pepper i en bolle, og vend det godt sammen. Ha fennikelen over i en ildfast form, og legg kyllingen over. Stek det hele i ovnen i 20-25 minutter.
- 3 **Lun linseragu med chevre:** Kok linsene som anvist på pakken. Skyll estragonen og dra av bladene. Ha stilkene i kokevannet med linsene, og finhakk bladene. Skrell og kutt løken og gulroten i små terninger.
- 4 **Lun linseragu med chevre, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og gulroten i 1-2 minutter, til det er blankt. Sil av linsene og ha dem i stekepannen sammen med grønnsakene. Vend inn ½ ss smør, kraften fra kyllingpakken, estragonen og saft fra resten av sitronen. Smak til med salt og pepper. Smuldre over chevren rett før servering.

Tips fra kokken: Er det fennikelgress på fennikelen kan du finhakke dette og strø over retten til slutt!