



Beskrivelse

Parter kyllingen. Smør et stort ildfast fad med lidt olie og læg kyllingestykkerne heri. Halver blommerne, fjern stenen og skær dem i både. Pil rødægene og skær dem i både. Læg blommer og rødæg mellem kyllingestykkerne. Flæk vanillestangen, skrab kornene ud og rør dem sammen med de øvrige ingredienser til en tyk marinade. Hæld marinaden over kyllingestykkerne og drys med timian. Vend rundt i kylling, blommer og rødæg, så marinaden bliver fordelt. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 50 minutter, til kødet er gennemstegt.

Ingredienser

1 kylling eller 5 store kyllingelår
6 blommer
2 rødæg
Frisk eller tørret timian

Marinade:

1 vanillestang
4 spsk. olie
2 spsk. honning
1 spsk. dijonsennep
Salt og peber