

Oppskrift fra:

Jerusalem, A cookbook, Yotam Ottolenghi og Sami Tamimi

Stekt kylling med artisjokker og sitron



Artisjokker er en populær grønnsak i Israel og man kan finne mange spennende retter med artisjokker i Jerusalem. Det er dessverre ikke så lett å få tak i ferske artisjokker i alle dagligvareforretninger i Norge. Jeg har derfor jukset litt når jeg lagde denne retten og brukt hermetiske artisjokker. Denne retten vil derfor avvike noe fra den originale oppskriften.

Ingredienser:

- 2 bokser med hermetiske artisjokker
- 3 ss ferskpresset sitronjuice
- 1 pakke (ca. 500 g kyllingkubber)
- 12 sjalottløk, kuttet på langs
- 12 hvitløksbåter, kuttet på langs
- 1 ts safran
- 3 ½ ss olivenolje
- 150 ml kaldt vann
- 1 ½ ss rosa pepperkorn (her brukte jeg rød chilli)
- 10 g fersk timian, kuttet
- 40 g fersk estragon, kuttet
- 2 ts salt
- ½ ts nymalt svart pepper

Fremgangsmåte:

Bland artisjokkene og alle de andre ingrediensene i en bolle (bortsett fra kyllingen). La litt sitronjuice og estragon være igjen til senere bruk. Bland alt sammen godt, ha i marinaden i en plastikkbolle og la det hvile over natten eller i minst 2 timer i kjøleskap.

Forvarm ovnen på 240 °C. Legg kyllingene i en ildfast form med skinnet opp. Hell marinaden som har stått og hvilt i kjøleskapet over kyllingen. Stek kyllingen i ca. 30 minutter. Dekk deretter kyllingen med aluminiumsfolie og stek den ytterligere 15 minutter i ovnen. Etter 45 minutter i ovnen er kyllingen godt nok stekt. Ta ut kyllingen fra ovnen og hell i resterende sitronjuice og dryss oppkuttet fersk estragon over kyllingen. Rør god og tilsett mer salt etter smak.