

Honning/citronkylling

2 personer

Ingredienser:

- 500 gr. kyllingeunderlår
- 50 gr. smør
- 2 citroner
- 2 spsk. flydende honning
- frisk rosmarin
- salt
- peber
- 500 gr. kartofler

Tilbehør:

- grøn salat eller godt brød



Tænd ovnen på 200°.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt saften fra de 2 citroner, hakket rosmarin, salt og peber.

Skær kartoflerne i stykker og vend dem i lidt af smørblandingen i et smurt ildfast fad. Vend kyllingelårene i resten af smørret og læg dem ovenpå kartoflerne. Hæld resten af smørblandingen og honningen over kyllingelårene.

Sæt retten i ovnen i ca. 40 minutter.

Server med en lille grøn salat eller noget godt brød.

God appetit!