

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Helstegt kylling i Weber grill, indirekte.

1 stor kylling ca. 1800 gr.  
1 citron  
3 kviste timian  
2 spsk. olivenolie,  
2 fed hvidløg

### Kryddersmør:

100 gr. smør  
3 tynde skiver parmaskinke  
revet citronskal  
1 fed hvidløg  
timian  
salt og peber

Bland fintsnittet parmaskinke og de øvrige ingredienser i det bløde smør, rør blandingen til en ensartet pasta.

Gnid kyllingen med salt indvendigt. Med en finger løsnes skindet på brystet, så der opstår en lomme.

Kryddersmørret fyldes ind i lommerne og fordeles jævnt over hele brystet. Kyllingen fyldes med citronskiver og timiankviste. Herefter pensles kyllingen udvendigt med olivenolie tilsat presset hvidløg. Snit to dybe ridser i hvert lår og gnid det evt. overskydende kryddersmør ned i ridserne. Lårene bindes sammen med bomuldssnor.

Kyllingen skal stilles i stegeholderen eller lægges direkte på risten og steger indirekte til den har den rette kerne temperatur.

### Tilbehør.

Grillede peberfrugter uden skind skåret i strimler, med grillede grønne asparges og grillede gulerødder, grillede hvidløg, hældte olivenolie over + salt og peber.