



## Kylling med rodfrugter og hokkaidopuré

<b>Kort beskrivelse af retten:</b>	En komplet hovedret med en lækker smag af lakrids. Kyllingen passer stort set sig selv på rotisseriet	
<b>Antal personer:</b>	4-6	
<b>Ingredienser</b>  1 kylling  Rub : 1 spsk. fennikelpulver 1 spsk. stjerneanispulver 1 spsk. fint lakridspulver 1 spsk. kakao Salt og peber  Hokkaido/butternut-puré 1 hokkaido eller butternutsquash 1 spsk. raw lakridspulver 2 dl olie 2 dl vand Salt og peber  Bagte rodfrugter f.eks. rødbeder, gulerødder, selleri, persillerødder og fennikel 3-5 dl liter vand, vin eller øl  1 citron Olie Salt peber Estragon	<b>Grillmetode:</b>	<b>Indirekte</b>
	<b>Grilltemperatur:</b>	180-200 °C
	<b>Optænding:</b>	Kul: X
	<b>Kernetemperatur:</b>	75-80 °C
	<b>Udstyr:</b>	Rotisseri GBS® Stegegryde
	<b>Forberedelsestid:</b>	15-20 min.
	<b>Tilberedningstid:</b>	60 min.
	<b>Samlet tid:</b>	90 min.
	<b>Sværhedsgrad (nem/middel/svær):</b>	Middel

<b>I køkkenet</b>	<p>Bland krydderierne til rubben i en skål. Gnid kyllingen godt ind udenpå og indeni. Sæt kyllingen på rotisserispyddet.</p> <p>Skyl rodfrugterne og skær dem i grove stykker. Læg dem i stegegryden og vend dem med olie, salt og peber.</p> <p>Skyl citronen, riv skrællen og pres saften. Hak estragonen og vend den med citronsaften.</p> <p>Skyl hokkaido/ butternutsquash og del det i to. Fjern kernerne og skær det i grove både.</p>
<b>Ved grillen</b>	<p><i>Kylling med rodfrugter</i></p> <p>Klargør grillen til indirekte, middelhøj varme, 160-180°.</p> <p>Sæt stegegryden med rodfrugterne i GBS®-risten. Sæt rotisseri med kyllingen i rotisserimotoren, og lad det køre oven over gryden. Luk grilllåget.</p> <p>Grill kyllingen i ca. en time, eller til den har nået en kernetemperatur på 75- 85 grader. Tag kyllingen af, når den er færdig og lad den hvile i 30 min. inden servering. Tilsæt citronsaft, skal og estragon til rodfrugterne, tag gryden af grillen og sæt låget på gryden, mens kyllingen hviler.</p> <p><i>Græskarpure</i></p> <p>Læg græskarstrykkerne over direkte varme og grille dem, til de er brændt på begge sider. Ryk derefter stykkerne over på indirekte varme, og bag dem færdig til de er møre – 15-20 minutter. Læg de grillede græskarstykker op i en skål, tilsæt salt og peber, olie, vand og blend det hele inkl. skræl til en glat pure. Tilsæt evt. mere vand eller olie efter behov.</p>
<b>Tips</b>	<p>Rub evt. kyllingen med krydderier og læg den i køleskabet natten over.</p> <p>Tilsæt mere væske til rodfrugterne, hvis der er behov for det.</p>