

# Sommer Grillkylling - med sprøde grøntsager

Min helt egen Grillkylling opskrift. Er i også kørt træt i de samme opskrifter? Kylling er heldigvis en af de meget taknemmelige råvare, der går i spænd med de fleste anretninger i køkkenet. Her finder du inspiration til, hvordan du serverer Grillkylling på en ny frisk måde. Denne Grill Kylling opskrift smager virkelig af sommer og sol. Og der spreder sig en duft af friske grøntsager og Grillkylling på terrassen imens den bliver stegt på grillen.

Du vil opleve en Grillkylling som ikke er brændt på, men stadig har sprød skind og saftig kød.



## Ingredienser til Grillkylling Opskrift:

- 1 Familie Kylling på 1600g
- 1 Squash

- 4 Gullerødder
- 10 små Kartoffler
- 2 Løg
- 2 Peberfrugt
- 2½ dl. Æblejuice

## Ingredienser til Grill Kylling Marinadeblanding:

- 3 dl. Olivenolie
- ½ økologisk citron (frisk presset)
- 1 tsk. Salt (fint bordsalt)
- 1 tsk. Paprikapulver (gerne røget)
- ½ tsk. frisk kværnet peber
- ½ tsk. frisk Oregano (finthakket)

## Fremgangsmåde:

Start med at tage kyllingen frem fra køleskabet så den kan blive stuetempereret. Derefter vasker du alle diene grøntsager og skærer dem i 1 cm tykke skiver. Squashen og kartoflerne deles i 4 dele. Du kommer alle Grøntsager i en skål og forbereder din Oliemarinade.

[Hvis du gerne vil vide mere om hvad en Marinade er kan du læse om det her:](#)

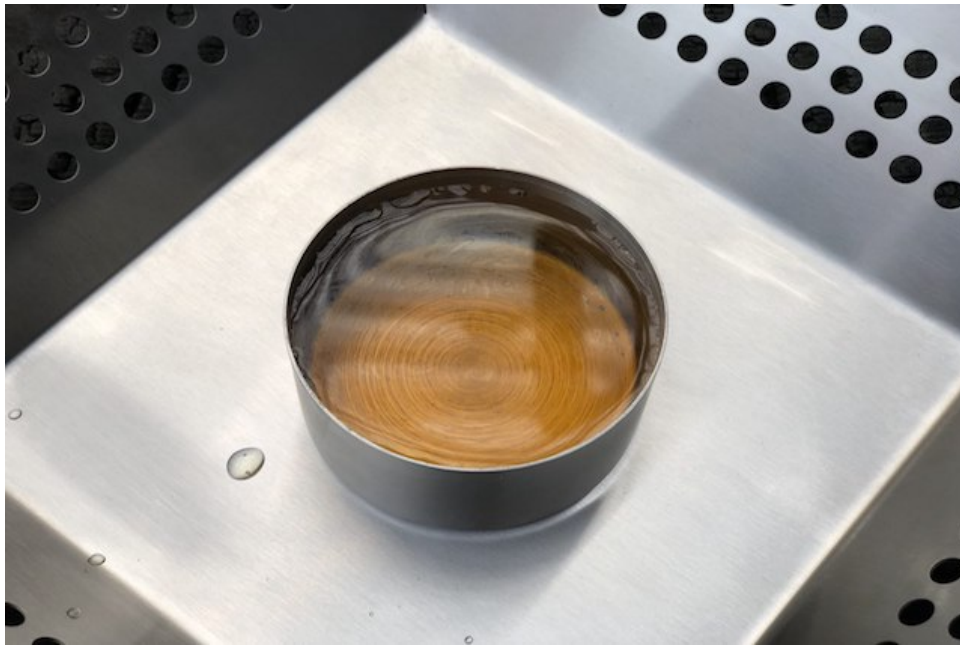
<https://boemsen.com/marinade-hvad-er-nu-det/>

Olie Marinaden er hurtigt tilberedet, du kommer alt i en skål og blander det rigtigt godt.

Den grillkylling vi laver i dag skal laves på tronen. Det vil sige den kommer til sidde oprejst på en kyllingholder. Ligesom man kender det fra Øldåse kylling. Jeg benytter [Napoleons Kylling og grøntsagsbakke](#) som er ideal til dette formål.



1. Du starter med at hælde æblejuicen ned i den runde skål i midten af grøntsagsbakken.



2. Stiller kyllinge holderen ind i skålen.



3. Placerer kyllingen ovenpå kyllingholderen, og pensle den let med din frisk lavede kyllingmarinade.





4. Den overskydende marinade hælder du hen over dine grøntsager og blender det hele godt sammen.



5. Efterfølgende hælder du grøntsagerne ned i grøntsagsbakken så de er jævnt fordelt rundt om din kylling.



6. Nu kommer du kyllingen og grøntsagerne i grillen ved indirekte varme ved ca. 205 grader. Det tager ca 1 til 1½ time at tilberede denne kylling.



7. Men for at være helt sikkert placere man et stegetermometer som fks. **CookPerfect** i brystet på kyllingen lige som på billede.





8. Når din kylling har nået en Kernetemperatur på 72 grader er den klar til servering. Jeg tager den altid af grillen ved 70 grader og lader den lige hvile sig i små 10 min. I den tid stiger kyllingens kernetemperatur yderlige 3 grader. Det er meget vigtigt at lade kyllingen stå i 10 min på køkkenbordet, i den tid samler saften sig igen.



9. Når de 10 minutter er gået er den klar til servering, som du kan se har kyllingen en gylden farve men er ikke branket eller har nogen brændte steder. Til udskæring kan man med fordele benytte en fjerkræsaks. Men et alm. skarp køkkenkniv kan også sagtens gøre arbejdet.



**Hvis du holder dig til denne vejledning, vil du altid opleve en meget saftig og lækker Grillkylling.**

## **Grillkylling Opskrift**

- *til 2-4 Personer*
- *forberedelsestid: 90 min.*

### **Tilbehør:**

- [Kyllingholder](#)
- [Fjerkræssaks](#)

**Serveringstip.** Man kan blande frisk kogt ris i grøntsagerne når de skal serveres sammen med din Grillkylling.