

# Ugnsbakad majskyckling med persilja, rökt sidfläsk, rödlök, jordärtskockor och chipotlemajonnäs

*En hel majskyckling ca 1 kg  
Rökt sidfläsk 600 g  
Smör 100 g  
Rödlök 6 st  
Jordärtskockor 800 g  
Bladspenat 100 g  
Finskuren bladpersilja 0,5 dl  
Olivolja 2 msk  
Majonnäs 2 dl  
½ vitlöksklyfta  
Chipotlepasta (finns att köpa) 2 msk  
Chiliflakes 1 krm  
Salt & svartpeppar*



1. Sätt ugnen på 200 grader. Salta och peppra kycklingen runt om hela, sätt in i ugnen och stek den tills den har en innetemperatur om 80 grader vid lårbenet, ta ut och låt vila innan servering, värm på just innan servering.
2. Borsta jordärtskockorna så att skalet försvinner lite lätt. Dela dom på längden och koka dom i saltat vatten tills dom är mjuka. Låt ånga av. Skala och dela rödlöken samt dela den i fyra delar. Lägg löken och jordärtskockorna med snittytorna uppåt i en smord ugnsfast form. Smält smöret och pensla löken och jordärtskockorna samt salta och peppra efter tycke och smak. Kör i ugn på 200 grader i ca 30 min tills det har fått fin färg och jordärtskockorna är krispiga.
3. Blanda majonnäsen med chipotlepasta, riv i vitlök samt tillsätt chiliflakes, blanda och låt stå i kyl. Denna kan man göra dagen innan med fördel. Gillar man inte vitlök så kan man ta bort den.
4. Skär sidfläsk i cm stora bitar, knaperstek på låg temperatur i stekpanna.
5. Innan servering, stycka kycklingen så att du har fina bitar av bröstfilén och klubban.
6. Servera allt på ett stort fat.

*Vill man ha ett vegetarisk alternativ så byt ut kycklingen mot en stor aubergine som du delar på längden samt bakar den i ugn, tillsätt smält smör eller ringla olivolja på snittytan som pekar uppåt innan man saltar och pepprar. Baka i ugn i ca 45 timme. I stället för sidfläsk hyvlar du parmesanost i tjocka skivor.*