

Ugnsbakad kyckling

1 djupfrost tinad kyckling

soja
grillkrydda
vitpeppar
vitlökspulver
salt

Går så här:

Lägg ugnsfolie på en ugnsfast form.
Ta ur innanmätet (kråset) i kycklingen.
Lägg kycklingen på folien och håll rikligt med soja över.
Krydda rikligt med kryddorna.
Täck därefter hela kycklingen med folie, det ska inte finnas någon öppning.

Grilla i ugnen på 175 grader i 1-1 1/4 timme.
Två gånger under grilltiden är det lämpligt att tömma ur vätskan som samlas i kycklingen.
Håll ur det i folien så att det kommer att ligga runt kycklingen.