

## Frango com Farofa (Brasilien)

### Kylling med farofafyld



4 personer

Tilberedningstid: 1 time og 30 min.

#### INGREDIENSER

1 stor kylling

150 g bacon

3 fed hakkede hvidløg

180 g farofa\*

2 store løg

4 spsk. smør

2 hakkede forårsløg

2 citroner i skiver

2 rosmarinkviste

2 spsk. olivenolie

Oliven i skiver

2 tsk. salt

1 tsk. peber

## SÅDAN GØR DU

- Forvarm ovnen til 200 grader.
- Skær 1 ½ løg i kvarte og sæt til side. Hak resten af løget.
- Steg bacon, hakket løg og hvidløg i en gryde til baconet er sprødt og løgene gennemsigtige.
- Tag gryden af varmen og tilsæt farofa, oliven og forårsløg.
- Rens og tør kyllingen. Lav med fingrene to små lommer mellem skindet på brystet og fyld dem med smør. Gør det samme på lårene. Læg kyllingen i et ildfast fad, hæld lidt olivenolie over og drys med salt og peber. Læg citron, rosmarin og løg ned i fadet.
- Fyld en trediedel af farofafyldet ind i kyllingen og bind benene sammen med kødsnor eller kødnåle.
- Steg kyllingen i ca. 1 time til den er gyldenbrun. Brug evt. stegetermometer. Ved kernetemperatur på 75 grader er kyllingen færdig. Lad kyllingen hvile i 10 min. før den skæres ud.
- Server med resten af farofafyldet.

*\*Ristet cassava– eller majsmelsblanding, der kan købes online.*

