

Oles franske kylling med hvidløg

1 stor kylling (mindst 1,5kg)

40 fed hvidløg, uden skal

3-4 kviste timian

3-4 stilke basilikum

3-4 stilke estragon

1 dl. Jomfruolie

Salt og friskkværnet peber

Drys det indvendige af kyllingen med salt og peber.

Fyld den med ca 15 fed hvidløg og ca. halvdelen af krydderurterne.

Smør cocotten med ½ dl. olie og fordel resten af hvidløgene under og rundt om kyllingen.

Drys resten af krydderurterne ovenpå og kom det sidste olie over.

Sæt cocotten i ovnen og varm op til 225 grader.

Fra ovnen er varm steges i 1 ½ time.

God appetit