

Sådan steges Gothenborg kylling

Kyllingen tages ud af posen og tøes op i køleskab (helst 2 døgn).
Derved bevares saften bedst i kødet.

Kyllingen krydres efter lyst og behag.

Stegningen startes ved høj varme. Enten ved at brune den let i gryde eller pande, eller ved at give den 20 min. v/200 grader C i ovnen.
Nu skrues ovntemperaturen ned til 130-140 grader C. Kyllingen dækkes over med staniol og steger langsomt i 3 - 3½ time.

Inden serveringen gives den fuld varme uden staniol i max. 10 min. -
Pas på at brystkødet ikke tørrer ud.

Bruges stegepose reduceres stegetiden med ca. ½ time

Denne fremgangsmåde anbefales uanset om kyllingen er parteret eller steges hel.