



## **Veriappelsiinibroileri**

neljälle

1 kokonainen broileri

1 veriappelsiini tai tavallinen, riippuen sesongista

4 valkosipulinkynttä

2 sipulia

3 oksaa rosmariinia (mieluiten tuoretta, minulla oli vain kuivattuja oksia)

2 tl suolaa

mustapippuria

Loraus oliiviöljyä

3 rkl appelsiinioliiviöljyä

Nosta broileri huoneenlämpöön. Laita uuni lämpiämään 180 asteeseen. Pese veriappelsiini huolella ja leikkaa se viipaleiksi. kuori valkosipulin kynnet. Kuori sipuli ja leikkaa suuriksi lohkoiksi.

Ripottele broilerin sisään 1 tl suolaa ja hieman mustapippuria. Laita veriappelsiinit, valkosipulinkynnet ja rosmariinin oksat broilerin sisään. Sido tarvittaessa broilerin koivet kiinni toisiinsa, jos täytteet eivät meinaa pysyä sisällä. Hiero pintaan 1 tl suolaa ja hieman mustapippuria.

Lorauta uunipadan pohjalle reilusti oliiviöljyä ja laita broileri kuumaan pataan ensin rintapuoli alaspäin. Ruskista broilerin pinta padassa molemmin puolin. Nosta sipulit pataan broilerin ympärille, kuullota hieman ja mittaa päälle 3 rkl appelsiinioliiviöljyä. Laita padan kansi kiinni ja nosta uuniin 45-60 minuutiksi. Broileri on kypsää, kun haarukalla pistettäessä sisältä tulee kirkasta nestettä. Anna broilerin vetäytyä kannen alla vielä 10-15 minuuttia ennen tarjoilua.

Tarjoa broileri riisin, couscousin ja valkoisten tai vihreiden papujen kera.

