**Örtstekt kycklingbröst**

4 portioner som tillbehör

1 hel majskyckling på ben

1 stort knippe färska örter

Rivet skal från 0,5 citron

Smör och olivolja till stekning

1 halverad vitlök med skal till stekning

Salt och svartpeppar från kvarn

1 grillpinne

**Laga!**

* Sätt ugnen på 175°
* Skär ut kycklingbröstet från skrovet genom att börja skära ut från undersidan av skrovet så båda filéerna hänger ihop i skinnet
* Hacka över örterna grovt.
* Strö över örter och citronskal på kycklingbrösten och smaksätt med salt och peppar.
* Fäst ihop kycklingen med en grillpinne så den håller ihop vid stekning.
* Hetta upp en stekpanna med smör, olivolja och vitlök. Bryn kycklingen ett par minuter per sida och sätt in i ugn
* Stek kycklingen till 68-70° innertemperatur, låt vila ett apr minuter innan servering och skär upp i skivor.