Helstegt Kylling i Airfryer 🐓🍗🍋🧅🧈

Her får du min opskrift på helstegt kylling i airfryer med en marinade af citron og hvidløg. Den er frisk og smager guddommeligt! Husk at købe økologiske og fritgående kyllinger for det bedste resultat, og hvis du kan finde danske økologiske og fritgående kyllinger, er det endnu bedre.

Som altid finder du en dybdegående og lærerig video på min YouTube-kanal, hvor jeg deler masser af videoer og fortæller spændende historier. Husk at abonnere! 🌟

Ingredienser:
- 1 økologisk, fritgående kylling
- Skal af 1 citron
- 1/4 dl ekstra jomfru olivenolie
- 1 spsk smør
- 8-10 fed hvidløg
- 1 tsk sort peber
- 2 tsk salt
- 1 spsk finthakket frisk timian

Fremgangsmåde:
1. Rør marinaden sammen til en homogen masse.
2. Hæld kogende vand over kyllingen, så skindet trækker sig sammen.
3. Massér kyllingen grundigt med marinaden.
4. Placer kyllingen i airfryeren i 20 minutter ved 165 grader med brystsiden nedad.
5. Efter 20 minutter skal du vende kyllingen, så brysterne vender opad, og tilberede den yderligere 20 minutter ved 165 grader.
6. Tag kyllingen ud og lad den trække i minimum 15 minutter.
7. Skær din kylling ud og nyd den.

Velbekomme!