

## Paprikakylling med pebersalsa og basilikum

1 kylling på 1200-1600 g (en stor kylling rækker til 6 personer)

Olie til pensling og stegning

2 løg

500 g peberfrugter, røde, gule og grønne

2 spsk. lys vineddike

1 tsk. sukker

3 spsk. olie

1 spsk rosenpaprika

2 fed hvidløg

Salt

1 skalotteløg

1 bdt. frisk basilikum

1 spsk. kapers

Tilbehør: Råstegte kartofler eller bulgur og en stor grøn salat.

Flæk kyllingen og rens den. Tør den af og gnid med salt og peber indvendigt.

Kom kyllingen i et ovnfast fad og pensl den på skindsiden med olie.

Steg den i ovnen ved **175 grader i 20-30 minutter.**

Skær løgene i tynde skiver. Befri peberfrugter for kernehus og stilk og skær dem i tynde strimler. Kom løg og peberfrugt i en gryde med lidt olie og rist dem i 2-3 minutter. Tilsæt vineddike og sukker. Lad det **simre 1-2 minutter** og tag kyllingen ud af ovnen. Fordel peberfrugtblandingen rundt om kyllingen.

Bland olie, rosenpaprika og presset hvidløg sammen. Pensl kyllingen med marinaden og giv det hele **10-15 minutter yderligere i ovnen.**

Pensel ind imellem med paprikamarinaden.

Pluk og skær basilikumblade i strimler. Hak skalotteløget fint og bland sammen med basilikum.

Tag fadet med kylling og peberfrugter ud af ovnen og vend kapers i. Drys med skalotteløg og basilikum.

Server med rå stegte kartofler eller bulgur og en grøn salat.