

Evas Køkken

Velkommen til mit køkken, her finder du en samling af mine yndlingsopskrifter. Mad er min store passion. Jeg elsker at være kreativ i køkkenet, her lader jeg op, imens nye retter opstår. Jeg inspireres af menukort, på rejser og hvor jeg ellers nyder mine måltider. Jeg prioriterer økologi og dyrevelfærd. Kig med og lad Dig inspirere. Tilmeld Dig gerne min facebookside "Evas Køkken" og få opdateringer v/nye indlæg

torsdag den 19. juli 2012

Kylling Marbella



Denne skønne ret har fulgt mig i mange år. Opskriften stammer fra et gammelt Femina blad fra 2002. Læseren som har indsendt opskriften, skriver at hun har boet på New Zealand, og at retten stammer fra hendes tid dér. Der indgår mange lækre ting i retten, som gør den helt speciel. Oliven, kapers, hvidvin, balsamico, farin osv.

Husk at kødet helst skal marinere natten over i køleskab, for optimal smag. Retten er meget velegnet som gæstemad.

Kylling Marbella til 6 pers.:

2 kyllinger, evt. Gourmetkyllinger fra Løgismose (Ferske på køl i Netto)
1,5 dl. mørk farin
2 dl. hvidvin

Marinade:

1 helt hvidløg, delt i fed
2 dl. friskhakket oregano, eller 1 spsk. tørret.
salt og friskkværnet peber
3/4 dl. god balsamico (rød)
ca. 2 dl. svesker uden sten (min favorit er økologiske delikatessesvesker fra Urtekram)
1-2 dl. store grønne oliven
4 spsk. kapers med lidt lage ved
4 laurbærblade
3/4 dl. olivenolie

Tilbehør:

Vi får ofte en blanding af ris, vilde ris og røde ris, samt en enkel salat af iceberg i store stykker, med rødløg, pinjekerner, parmesan i flager, samt vinaigrette.

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 180 g.

Partér kyllingerne i passende stykker. Fjern overflødig skind og fedt. Bland alle dele til marinaden i en stor frysepose og læg kyllingestykkerne heri. Mest

Søg i denne blog

Om mig



Eva Wagner

Jeg hedder Eva, jeg bor lidt syd for Odense med min familie. Min store madglæde har jeg fra min mormor, som var meget dygtig i et køkken. Lavede som 7 årig mit første måltid, helt alene forskandsede jeg mig i køkkenet, menüen stod på æggekage. Lånte kun kokebøger på skolebiblioteket i barndommen. Lavede mad over bål i haven og havde mit eget lille komfur, med sprittabletter, så jeg kunne koge havregrød, spejle æg og lave pandekager i dukkeportioner. Fang mig her: evarambrand@gmail.com

[Vis hele min profil](#)

Sidevisninger i alt



3,884,442

Populære indlæg



Verdens bedste fastelavnsboller med marcipanremonce

Det her er efter min mening verdens bedste og nemmeste fastelavnsboller. De er store og bløde og har det dejligste fyld af marcipan...



Verdens bedste opskrift på forloren hare med flødesauce og tyttebær som mormor lavede den

Denne opskrift på forloren hare er efter min mening den eneste rigtige. Den stammer fra min mormor og jeg fandt den i 90'erne...



Grov go'ie boller

Jeg husker faktisk ikke hvor jeg har denne opskrift fra. Måske fra et gammelt ugeblad? Men jeg husker, at det var de første boller j...



Syltede grønne tomater med vanilje

Som barn fik jeg de lækreste sødsyltede grønne tomater hos min mormor. Denne opskrift er dog ikke hendes, men den er også skøn. Tomater...

Hjemmelavede forårsruller

Rullevejledning: bred fyldet ud på midten og rul som på nedenstående fotos Fold

optimalt hvis de trækker natten over i køleskabet, men ellers mindst 4 timer.

Kom kødet i et ovnfast fad sammen med marinaden. Hæld hvidvinen ved og drys farin over. Steg kyllingerne i ca. 1 time. Mærk ved låret om de er gennemstegt. Servér direkte fra fadet evt. med et drys persille over. Lagen fra fadet bruges som sauce, den smager SÅ fantastisk !

Indsendt af [Eva Wagner](#) kl. 19.54.00



Etiketter: [Kylling Marbella](#)

7 kommentarer:



[Charlotte](#) 2. januar 2018 kl. 23.58

Den her opskrift lyder virkelig lækker! Jeg havde egentlig planlagt almindelig ovn kylling i morgen. Det ender altid med, at være den samme slags kylling jeg laver, så jeg tænkte, at jeg ville prøve noget helt nyt. Så fandt jeg denne opskrift. I morgen skal jeg have købt hvidvin og puddersukker, så kyllingen kan blive marineret..jeg glæder mig meget til at smage den på torsdag.

Mange hilsner
Charlotte G

[Svar](#)

▼ [Svar](#)



[Eva Wagner](#) 3. januar 2018 kl. 06.08

Hej Charlotte, retten er virkelig god synes jeg, så jeg håber Du vil synes det samme. God fornøjelse med den, kh. Eva



[Charlotte](#) 5. januar 2018 kl. 11.49

Hej Eva
Nøj, det smagte godt! Jeg lavede også din icebergsalat til og så noget godt ølandshvede brød. Det er helt sikkert at det er en ret jeg vil lave igen. Tak for at du delte den, så jeg kunne finde den 😊
God weekend



[Eva Wagner](#) 8. januar 2018 kl. 10.55

Hej Charlotte, det er jeg rigtig glad for at høre, bae skønt med respons fra mine læsere! Kh. Eva

[Svar](#)



[Unknown](#) 18. januar 2019 kl. 15.26

Skal hvidløgsfedene virkelig bare i som de er?

[Svar](#)

▼ [Svar](#)



[Eva Wagner](#) 18. januar 2019 kl. 19.56

Ja de skal i som hele fed! Den er god nok 😊

[Svar](#)

[Anonym](#) 6. marts 2023 kl. 13.42

Hej Ewa. En dejlig ret, Kylling Marbella. Kan man fryse den ? Tænker at tage den med til skiferie i hytte. Men er i tvivl om frysning.
Mvh Kerstin

[Svar](#)



Skriv en kommentar



begge sider stramt ind mod fyldet Rul så stram...



[Banankage - nok verdens bedste!](#)

Her kommer opskriften på den lækreste svampede banan-intense banankage. Den blev ofte bagt da vi boede på Østgrønland for et par år side...



[Mormors vaniljesyltede grønne tomater](#)

Forleden havde jeg besøg af min moster. Hun havde en gammel notesbog med, med en samling af opskrifter fra hendes mor -min mormor. Sikke...



[Rustik & cremet tomat супpe](#)

Denne tomat супpe får vi en gang om ugen hele vinteren. Den smager rigtig dejligt og er hurtigt at lave.

De to dåser tomat, ka...



[Koldhævet bradepandebød](#)

Dette brød fandt jeg i Magasinet LIV, udviklet af Lone Kjær. Dejen koldhæver natten over i køleskab, så det er utrolig nemt. Du kan og...



[Ungarsk Gullashuppe](#)

En god fyldig og mættende suppe til den kolde tid. Suppen smager næsten endnu bedre dagen efter, når den har trukket smag,

så la...

Translate

Vælg sprog ▼

Leveret af [Google Oversæt](#)

Abonner på

[Indlæg](#) ▼

[Kommentarer](#) ▼

Er at finde her:

[MADBEVÆGELSEN](#)

[MIDLEM AV MATBLOGGSENTRALEN](#)

Etiketter

- [Acaibowl](#) (1)
- [Aioli](#) (1)
- [Amaretto Sour](#) (1)
- [Amerikanske boghvedepandekager med banan](#) (1)
- [Anbefaling Coffee & Eat](#) (1)
- [Anbefaling Sortebro Kro's julefrokost](#) (1)
- [Anbefaling The Balcony](#) (1)
- [And i rød karry](#) (1)
- [And langtidsstegt](#) (1)
- [And langtidsstegt med appelsin](#) (1)
- [Andebryst med linsesalat](#) (1)
- [Andebryst med rød karry og kokos](#) (1)