

Ingredienser:

- 4 kyllingelår (over og-eller under)
- 6 små rengjorte kartofler
- 1 løg skåret i kvarte
- 3 gulerødder skåret i kvarte, 4-5 cm lange stykker
- 1 lille stykke pastinak (eller persillerod) skåret i 5-7 cm tykke skiver
- 1 stor porre skåret i ca. 8 mm tykke ringe
- 3 dl kyllingefond
- ½ dl tør hvidvin
- ½ spsk. citronsaft
- 2 fed presset hvidløg (se først pos. 3 under tilberedning)
- ½ tsk. tørret oregano
- 1 knivspids tørret timian
- 1 kop ærter
- 1 spsk. friskhakket persille
- Barbecue sauce
- Salt og peber

Tilberedning:

1. Bland kartofler, løg, gulerødder, pastinak og porre i et smurt serveringsfad
2. Hæld fond, vin og citronsaft over grøntsagerne, og drys med hvidløg, oregano, timian, krydder med salt og peber
3. Gnid skindet på kødet let med et halvt hvidløg, pensl med Barbecue sauce
4. *Dæk grøntsagerne med stanniol, og placer kødet ovenpå*
5. Steg retten i forvarmet ovn ved 200° uden låg, i ca. 1 time
Under stegningen vendes kødet jævnlgt, og der røres rundt i grøntsagerne
Hvis væden fordamper for hurtigt, tilsættes der en smule vand
6. Tilsæt ærterne og kog videre i 10 min. eller indtil der ikke kommer lyserød saft fra kødet, når man stikker i det med en gaffel
7. Server kylling, grøntsager og væde i serveringsfadet, og drys med persille

Grøn kylling

(2 personer)

