



Stegt kylling med grøntsager og yoghurt dip



4 portioner

INGREDIENSER

KYLLING

- 1 hel kylling
- 1 ½ citron
- 1 sød kartoffel
- ½ knoldselleri
- 2 jordskokker
- 4 rødbeder i forskellige farver
- 6 blandede gulerødder
- 20 g timian
- 20 g rosmarin
- 20 g salvieblade

YOGHURTDIP

- 3 spsk. olivenolie
- 2 rødløg
- 1 helt hvidløg
- 1 forårsløg
- 50 g usaltet smør
- 200 g fuldfed græsk yoghurt
- flagesalt
- peber

TILBEREDNING

Forvarm ovnen til 180 °C. Skræl den søde kartoffel, halver den, og hak den i tykke stænger. Fjern selleriknoldens skræl, og skær den i tykke stænger. Skræl de blandede rødbeder, og skær dem i kvarte. Skræl jordskokker. Skær gulerodstoppene af, halver hver gulerod først på midten og derefter på langs. Skær løgene i både. Halver det hele hvidløg på tværs.

Krydr kyllingen med flagesalt, gnid den godt ind i hele skindet. Riv skallen af en halv citron, og gnid den ind i kyllingens skind. Del citronen i kvarte, og kom bådene ind i kyllingen sammen med timian, rosmarin og salvie.

Kom grøntsagerne over på en bageplade. Tilsæt olivenolie, krydr med salt, og ryst godt. Placer kyllingen på toppen, sæt den i ovnen, der er forvarmet til 180 °C, og steg den i ca. 1,5 time.

I mellemtiden kan du lave urtesmørret ved at smelte smørret i en kasserolle ved svag varme. Tilsæt resterende rosmarin, timian og salvie, rør og lad det stå og boble let i ca. 2 min. Fjern gryden fra varmen, og stil den til side. Ca. 10 min før kyllingen er færdig, overhældes den med smeltet urtesmør.

Til yoghurt dippen skal du hakke skalotteløget fint og derefter rive og presse resten af citronen. Kom det hele i en skål sammen med den græske yoghurt og olivenolie, krydr med salt og peber, og rør godt. Tag kyllingen og grøntsagerne ud af ovnen, når de er færdige, og lad dem hvile i ca. 10 min. før udskæring. Serveres med yoghurt dip! Velbekomme!