Stekt kylling med grønnsaker og yoghurtdip

4 porsjoner

INGREDIENSER

1 hel kylling
1 1/2 sitron
1 søtpotet
1/2 sellerirot
2 jordskokker
4 beter i forskjellige farger
6 gulrøtter i forskjellige farger
20 g timian
20 g rosmarin
20 g salvieblader

3 ss olivenolje
2 rødløker
1 hvitløk
1 vårløk
50 g usaltet smør
200 g helfet gresk yoghurt
flaksalt
pepper

TILBEREDNING

Forvarm ovnen til 180 °C. Skrell søtpoteten, del den i to og skjær den i tykke fyrstikker. Skrell selleriroten og skjær den i tykke fyrstikker. Skrell og del betene i fire. Skrell jordskokkene. Skrell gulrøttene, del dem i to og deretter på langs. Kutt løken i båter. Skjær hele hvitløken over på tvers.

Gni flaksalt inn i skinnet på kyllingen. Bruk halve sitronskallet og gni det inn i kyllingskinnet. Del sitronen i fire og legg den i hulrommet i kyllingen sammen med timian, rosmarin og salvie.

Legg grønnsakene i en langpanne. Tilsett olivenolje, krydre med salt og bland godt. Legg kyllingen oppå grønnsakene, sett langpannen i ovn som er forvarmet til 180 °C og stek i ca. 1,5 time.

I mellomtiden lager du urtesmør ved å smelte smør i en kjele på svak varme.
Tilsett det som er igjen av rosmarin, timian og salvie, rør om og la putre på svak varme i ca. 2 minutter. Sett kjelen til side. De siste 10 minuttene av steketiden øser du kyllingen med smeltet urtesmør.

For å lage yoghurtdip kutter du vårløken i tynne skiver og bruker skallet og saften fra resten av sitronen. Ha vårløk og sitron i en bolle sammen med gresk yoghurt og olivenolje, krydre med salt og pepper og bland godt sammen. Ta kyllingen og grønnsakene ut av ovnen og la kyllingen hvile i ca. 10 minutter før du skjærer den opp. Server med yoghurtdip! Nyt!