



## Paahdettua kananpoikaa kasvisten ja jogurttidipin kera



4 annosta

### AINESOSAT

1 kokonainen broileri  
1½ sitruunaa  
1 bataatti  
½ juuriselleri  
2 maa-artisokkaa  
4 juurikasta, erilaisia  
6 porkkanaa, erilaisia  
20 g timjamia  
20 g rosmariinia  
20 g salvian lehtiä

3 rkl oliiviöljyä  
2 punasipulia  
1 kokonainen valkosipuli  
1 vihersipuli  
50 g suolatonta voita  
200 g täysrasvaista kreikkalaista jogurttia  
merisuolahtaleita  
pippuria

### VALMISTELEMINEN

Esilämmitä uuni 180 °C asteeseen. Kuori bataatti, puolita se ja leikkaa ohuiksi tikuiksi. Kuori juuriselleri ja leikkaa ohuiksi tikuiksi. Kuori juurikkaat ja leikkaa neljään osaan. Kuori maa-artisokat. Poista porkkanoista naatit, puolita porkkanat ensin leveysuunnassa ja sitten pituussuunnassa. Leikkaa sipulit lohkoiksi. Leikkaa valkosipuli puoliksi leveysuunnassa.

Hiero kaikkialle broilerin nahkaan merisuolahtaleita. Raasta puolikkaan sitruunan kuori ja hiero sitä broilerin pintaan. Leikkaa sitruuna neljään osaan ja työnnä broilerin sisään timjamin, rosmariinin ja salvian kanssa.

Nosta vihannekset uunipellille. Lisää oliiviöljyä, mausta suolalla ja sekoita hyvin. Nosta broileri vihanneksen päälle ja nosta pelti uuniin, joka on esilämmitetty 180°C asteeseen. Paista noin 1,5 tuntia.

Valmista yrttivoi broilerin kypsyessä. Sulata voi pienessä kattilassa matalalla lämmöllä.

Lisää loput rosmariinista, timjamista ja salviasta. Sekoita ja anna kuplia hieman noin 2 minuutin ajan. Nosta pois levyltä ja aseta sivuun. Valele broileria yrttivoilla, kun paistoaikaa on jäljellä noin 10 minuuttia.

Jogurttidippiin: hienonna salottisipuli ja raasta loput sitruunakuoresta ja purista sen mehu. Lisää kulhoon kreikkalaisen jogurtin ja oliiviöljyn kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla ja sekoita hyvin. Nosta kypsä broileri ja vihannekset uunista. Anna vetäytyä noin 10 minuuttia ennen leikkaamista. Tarjoile jogurttidipin kanssa. Hyvää ruokahalua!