



Ugnsstekt kyckling med grönsaker och yoghurt dip



4 portioner

INGREDIENSER

1 hel kyckling
1 ½ citron
1 sötpotatis
½ rotselleri
2 jordärtskockor
4 betor i olika färger
6 morötter i olika färger
20 g timjan
20 g rosmarin
20 g salviablåd

3 msk olivolja
2 rödlökar
1 hel vitlök
1 salladslök
50 g osaltat smör
200 g grekisk yoghurt, fet
Flingsalt
Peppar

TILLAGNING

Förvärm ugnen till 180 °C. Skala sötpotatisen, halvera den och hacka i tjocka tändstickor. Ta bort rotselleriskalet och skär i tjocka tändstickor. Skala betorna och skär dem i fjärdedelar. Skala jordärtskockorna. Skär av det gröna på morötterna, halvera varje morot först i mitten och sedan på längden. Skär lökarna i klyftor. Halvera hela vitlöken på mitten.

Gnid in flingsaltet i skinnet på kycklingen. Använd skal från halva citronen och gnugga in det i kycklingskinnet. Dela citronen i fyra och placera den i kycklingens hålrum med timjan, rosmarin och salvia.

Lägg grönsakerna på en bakplåt. Tillsätt olivolja, krydda med salt och skaka ordentligt. Lägg kycklingen ovanpå och lägg den i ugnen förvärmad till 180 °C och stek i ca. 1,5 timmar.

Under tiden gör du örtsmöret genom att smälta smöret i en kastrull på låg värme.

Tillsätt återstående rosmarin, timjan och salvia, rör om och låt det bubbla försiktigt i ca. 2 min. Ta bort från värmen och ställ åt sidan. Ca. 10 min innan kycklingen är klar häller du över det smälta örtsmöret.

Till yoghurt dippen, hacka schalottenlök fint. Riv skalet och pressa resten av citronen. Blanda i en skål med grekisk yoghurt och olivolja, krydda med salt och peppar och rör om väl. Ta kycklingen och grönsakerna ur ugnen och låt vila i ca. 10 min innan du skär upp. Servera med yoghurt dip! Smaklig måltid!