



Oppskrift

Hel kylling med bakte rotgrønnsaker



Med PRIOR hel kylling blir middagen saftig og smaker ekstra godt med bakte rotgrønnsaker.

1

Slik gjør du

Vask potetene og skrell rotgrønnsakene. Del opp i jevnstore biter

2

Legg grønnsakene utover i en ildfast form. Hell over olje, og krydre med salt, pepper, hvitløk og rosmarin. Vend godt sammen.

3

Legg den surrede og fylte kyllingen oppå oppå grønnsakene i formen. Stek i midten av ovnen i ca. 1 time, til kyllingen er ferdig og har en kjernetemperatur på 68 grader. Vend rotgrønnsakene et par ganger under steking. Serveres med tyttebær.

Vel bekomme, Hilsen PRIOR.

Ingredienser

Du trenger

Hel kylling 1 stk

Rotgrønnsaker

Poteter 240 gr

Gulrøtter 240 gr

Pastinakk 240 gr

Sellerirot 240 gr

Kålrot 240 gr

Hvitløksfedd 8 stk

Rosmarin 4 kvaster

Olje

Salt & Pepper

Allergener

- Selleri