



Denne nemme ret resulterer i en perfekt stegt kylling med grøntsager som tilbehør!

Samlet tid: 01:30

Forberedelse: 00:15

Niveau: **Let**

Personer: 6

INGREDIENSER

- 3 fed hvidløg
- 2 gulerødder, hakkede
- 1 løg, kvarte
- ¼ kg kartofler, kvarte
- ekstra jomfru olivenolie
- salt
- friskkværnet sort peber
- 1 stort bundt frisk timian
- 1 stort bundt frisk rosmarin
- 1 stor kylling, indmad fjernet

- 1 citron, skåret i skiver

Tilberedning

1. Forvarm ovn til 220 ° og dæk hullet i form med folie.
2. I skålen på en stor form kombineres hvidløg, gulerødder, løg, og kartofler. Hæld over med olivenolie og krydr med salt og peber. Tilsæt kviste af frisk timian og rosmarin ovenpå grøntsagerne.
3. Dub kylling tør med køkkenrulle. Krydr indersiden af hulrummet generøst med salt og peber, og derefter fyld den med citron halvdele, et par kviste af timian og et par kviste af rosmarin. Gnid olivenolie over hele skindet på kyllingen, så krydr generøst med salt og peber.
4. Placer kyllingen i midten af formen, bryst opad. Steges indtil kyllingen er gennemstegt og skindet er gyldent, (1 time til 1 time 10 minutter). Lad kyllingen hvile i mindst 15 minutter før udskæring. Serveres med ristede grøntsager og ekstra saft fra panden.