



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bagt kylling med abrikoser, skalotteløg og bolsjebede

Marinade

2 spsk rødvinseddike
1 spsk honning
1 spsk sennep
½ dl vand ^b
1 spsk olivenolie ^b

Kylling med abrikoser

1 stk bolsjebede
1 stk gulerod
2 stk skalotteløg
1 pose abrikos, tørret
350 g kyllingelårsteak
1 pose timian

Hvedekerner med spinat

125 g hvedekerner
50 g babyspinat
½ pose za'atar krydderi

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Marinade:** Rør alle ingredienserne sammen i en lille skål.
3. **Kylling med abrikoser:** Skræl bolsjebede og gulerod. Skær bolsjebede i både og gulerod i tykke skiver. Pil skalotteløg og del dem i kvarte. Skær abrikoserne i grove stykker. Kom det hele i et stort ovnfast fad og vend med marinaden. Læg kyllingen med skindet opad, krydr det hele med timian, salt og peber. Bag i ovnen 20-25 min.
4. **Hvedekerner med spinat:** Kog hvedekernerne som anvist på posen. Skyl babyspinaten, vend den og Za'atar krydderi i hvedekernerne til sidst. Smag til med salt og peber.
5. **Anret:** Skær kyllingen i skiver og anret den på hvedekernerne. Kom grøntsagerne rundt om og saucen fra fadet over. Hvis saucen er blevet for tyk så spæd op med lidt vand.