



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min

👤 2 PORTIONER

📅 Kyckling - bra att laga tidigt i veckan!

ca-all63

# Örtrostade kycklinglår med ajvarkryddade rotfrukter, ruccola och persilladecrème

## Örtrostad kyckling

Kycklinglår 1 förp

Örtmix ¾ förp

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Bakplåtspapper 1 st

## Rostade rotfrukter

Morötter 300 g

Palsternacka 300 g

Potatis 400 g

Ajvar relish 1 förp

Ruccola 30 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

## Persilladecrème

Matyoghurt 1 dl

Persillade ½ påse

🏠 Salt ½ krm

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Örtrostad kyckling och rotfrukter:** Krydda kycklinglår med örtmix och salt. Lägg kycklingen i mitten på en plåt med bakplåtspapper. Tvätta morot, palsternacka och potatis. Lägg allt runtom kycklingen på ugnsplåten. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta allt i mitten av ugnen ca 35-40 min, tills rotfrukterna är mjuka och kycklingen är helt genomstekt.

3. **Persilladecrème:** Blanda yoghurt, persillade och salt i en liten skål.

4. Blanda rotfrukterna med ajvar relish (se tips!) och toppa med ruccola. Servera tillsammans med örtekryddad kyckling och persilladecrème.

**TIPS!** Om ni vill, skär de rostade rotfrukterna i mindre delar innan de blandas med ajvar relish!