



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# 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!