



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kryddrostad kyckling på ben med bearnaiscrème, parmesan och rostad rotfruktssallad

Kryddrostad kyckling

Persillade ½ påse
Paprikapulver ½ förp
Kycklinglår 1 förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Rostad rotfruktssallad

Bakpotatis 1 st
Morötter 300 g
Palsternacka 150 g
Parmesanost 1 bit
Rödlök ½ st
Ruccola 30 g
🏠 Olivolja
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Salt

Bearnaiscrème

Matyoghurt 1 dl
Torkad dragon ½ msk
Rödlök ½ st
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Kryddrostad kyckling:** Blanda persillade, paprikapulver, salt och lite nymald svartpeppar i en liten skål. Lägg kycklinglår i en ugnform. Strö över kryddblandningen och ringla över olivolja. Gnid in kryddblandningen ordentligt på kycklingen. Tillaga i övre delen av ugnen ca 35 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
3. **Rotfrukter:** Skär bakpotatis, morot och palsternacka i mindre bitar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta i nedre delen av ugnen (under kycklingen) ca 25 min, tills allt fått fin färg.
4. **Bearnaiscrème:** Finhacka rödlök och lägg i en liten skål. Blanda ner matyoghurt, torkad dragon, rödvinvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Rostad rotfruktssallad:** Finriv parmesanost. Finstrimla rödlök. Blanda de bakade rotfrukterna med parmesan, ruccola och strimlad rödlök.
6. Servera kryddrostad kyckling med rotfruktssallad och bearnaiscrème.