



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtrostade kycklinglår på ben med ajvarkryddade rotfrukter, ruccola och persilladecrème

Örtrostad kyckling

Kycklinglår 1 förp
Örtmix ¾ förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Bakplåtspapper 1 st

Rostade rotfrukter

Morötter 500 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 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!