

Oppskrift

Rømmemarinert kylling overlår i form med grønnsaker



1

Sett ovnen på 220 °C. Rør sammen sitronsaft og -skall, sennep, rømme, salt og pepper og vend kyllingen i blandingen. La marinere i ca. 30 minutter.

2

Skrell og del grønnsakene i biter og del hvitløken i to på tvers. Fordel grønnsakene i en ildfast form, ta kyllingen ut av marinaden og legg inne imellom. Dryss urter over og legg et par klatter med smør rundt omkring.

3

Stek formen i ovnen i ca. 30 minutter eller til kyllingen er gjennomstekt. Vend på grønnsakene litt underveis.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Overlår u/Ben 2kg Pk



Ingredienser

Sitron, saften	0,5 stk
Sitronskall, finrevet	2 ss
Dijonsennep	2 ss

Lettrømme	3 dl
Salt og pepper	
Prior Kylling overlår	8 stk
Sellerirot	0,25 stk
Persillerot	1 stk
Gulrøtter	4 stk
Poteter	4 stk
Purre	0,5 stk
Hvitløk, hel	1 stk
Friske urter (f.eks. timian, persille og rosmarin)	
Smør	3-4 ts