

Hele lår med friteret salvie og rodfrugt-fritter

10 portioner

Ingredienser

10 stk. hele lår

1½ tsk. salt

Friteret salvie

2 bundter friskesalvie blade

1 dl. smagsneutral olie

Salt

Rodfrugt-fritter

10 rødbeder

20 gulerødder

10 pastinakker

½ dl. olie

1½ tsk. salt

1 -2 tsk. paprika

10 skiver brød

Tilberedning

Drys kyllingelårene med salt, og steg dem i ovnen ved 180° C i ca. 50 minutter.

Skyl og tør salviebladene og steg dem i olie på en varm pande, ca. 1 minut. Lad dem dryppe af på fedtsugende papir.

Skær rodfrugterne i lange tynde strimler. Bland olie og krydderier, hæld det over rodfrugterne og bland godt indtil olie og krydderier er godt fordelt på rodfrugterne. Bred rodfrugterne ud på en bageplade og bag dem i ovnen sammen med kyllingeoverlårene i ca. 40 minutter. Vend dem rundt undervejs, så de bliver sprøde på alle sider. Server de stegte kyllingelår med rodfrugte-fritter, friteret salvie, brød og gerne en god dip eller dressing, f.eks. græsk yoghurt rørt med persille og citronsaft. Smagt til med salt og peber.

