

Saftige kyllingelår med honningbagte rodfrugter

4 portioner

Ingredienser

4 hele lår

Salt og peber

Honningbagte rodfrugter

4 store gulerødder

4 rødbeder

4 pastinakker

1 spsk. olie

Salt, peber

Marinade

1 spsk. flydende honning

1 tsk. fintrevet citronskal

Bladene fra 2 stilke frisk timian

Tilberedning

Forvarm ovnen til 200 °C. Krydr kyllingelår med salt og peber og steg dem i ovnen ca. 50 minutter til de er sprøde og gennemstegte.

Skræl rodfrugterne og skær dem i stave eller både. Hæld olie, salt og peber i en frost pose og hæld rodfrugterne heri. Luk posen og ryst indholdet godt, så olien fordeles på rodfrugterne. Bred dem ud på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i ovnen ca. 40 minutter ved 200°C.

Bland honning, citronskal og timian sammen og dryp det på rodfrugterne de sidste 10 minutter af bagetiden.

Server kyllingelår med de honningbagte rodfrugter, frisk timian og grøn salat.

