

Kyllingelår med parmesan

4 personer

Tilberedning: ca. 1 time

Ingredienser

Ca. 10 Danpo kyllingeunderlår
4 spsk revet parmesan
Salt og peber
1 tsk paprika, gerne groftmalet

Tilbehør

4 mellemstore kartofler
1½ porre
2-4 gulerødder
Estragon eller persille

Tilberedning

Skrub kartoflerne, skær dem igennem på langs. Rids evt. snitfladen i tern. Drys kartoflerne med salt og stil dem i ovnen. Tænd ovnen på 225° C.

Vend kødet i fintrevet parmesan blandet med salt, peber og paprika. Læg kødet på bagepapir på en bageplade. Stil det i ovnen ved siden af kartoflerne. Steg kødet ca. 40 minutter til det er gennemstegt og mørt.

Kog porre i stykker sammen med lange strimler af den grønne top. Bind den grønne top om kyllingelårene ved servering. Skær gulerødder igennem på langs og derefter i skrå skiver. Kog dem. Hak estragon og drys det på gulerødderne.

Kilde: Landbrug og Fødevarer

