

Kyllingelår stegt med majroer & gulerødder i hvidvinssky

4 Portioner

Ingredienser

4 Danpo hele kyllingelår
Salt, peber
400g små majroer
400g skrællede gulerødder
1 tsk. knuste enebær
75 g pancetta eller bacon i skiver
1 1/2 dl tør hvidvin
1 spsk. olivenolie
10 salvieblade
50g sorte soltørrede oliven

Tilbehør:

Brød, ris, kartofler eller kartoffelmos

Tilberedning

Læg kyllingelårene i en smurt bradepande og krydr med salt og peber. Halver de største majroer og skær gulerødder i kvarte på langs.

Læg grønsagerne i bradepanden sammen med kyllingelårene og drys med enebær. Dæk kyllingestykkerne med pancetta, hæld hvidvin ved, dryp grønsagerne med olivenolie og drys med salvieblade. Sæt bradepanden i ovnen ved 200°C i ca. 45 min.

Server med brød, ris eller kartofler.

