



HEL KYLLING STEGT I URTER PÅ GRILL

4 PERSONER

Kylling med masser af friske urter på grillen! Findes der noget, der dufter mere af dansk sommer? Næppe, og denne udgave er super enkel, mættende og med det fineste tilbehør - velbekomme!

INGREDIENSER

1 hel kylling

1 bundt timian

1 bundt persille

1 bundt estragon

500 g blandende rodfrugter som f.eks. kartofler, majroer og gulerødder

Salt og peber

Sprød sommersalat:

1 stort romaine salathoved eller 2 små

50 g. friske blåbær

1 håndfuld mynte

$\frac{1}{2}$ orange galiamelon

100 g. feta i blok eller i tern

2 spsk. græskarkerner

2 spsk. olivenolie

TILBEREDNING

Skyl urter og gnub kyllingen med rigeligt salt og peber.

Skær rodfrugterne i stave og kom i bunden af gryden. Giv lidt vand til, og læg kyllingen ovenpå, fordel urterne ud over kyllingen og grøntsagerne.

Læg låg på og steg over grillen i cirka 1,5 time, afhængig af varmen på grillen.

Gør imens salaten klar: Skyl salat, blåbær og mynte, skær galiamelon i mundrette bidder.

Vend salat og blåbær i olivenolie og et drys salt og bred det ud på et stort fad.

Smuldr fetaen henover og drys med mynteblade, græskarkerner og olivenolie.

