



OVNSTEGT KYLLING MED RODFRUGTSMOS OG SPRØDT GRØNT

4-5 PERSONER

Med masser af citron kan du give en dejlig syrlighed til kyllingen, som smager skønt sammen med selleriknoldens sødme

INGREDIENSER

- 1 hel fersk kylling
- 2 økologiske citroner
- 1 æble
- 1 tsk. salt
- Friskkværnet peber

- 1 selleriknold
- 2 gulerødder
- 3 kviste timian
- 3 kviste rosmarin
- 3 laurbærblade
- 1 dl olivenolie
- 1 tsk. salt
- 1 bundt bredbladet persille

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 250°C ved almindelig varme.

Skær citronerne i skiver og æblet i grove både.

Fyld kyllingen med æblet og den ene citron.

Gnub kyllingen i salt og peber, læg citronskiverne på kyllingen og læg den op i rømergryden.

Sæt den ind i ovnen på nederste rist, og lad den stege i 1,5 time, eller til den er gennemstegt.

Læg den hele peberfrugt ved siden af i ovnen og lad den stege, til skindet bliver sort. Vend den undervejs. Tag den ud af ovnen, og lad den køle af. Fjern skindet forsigtigt med fingrene og skær i strimler.

Skær selleri og gulerødder i tern a 2x2 cm og kom dem op i en gryde sammen med timian, rosmarin og laurbærblade. Kog dem i rigeligt usaltet vand til de er møre, det tager cirka 10 minutter, fra det koger.

Rens persillen.

1 hoved romaine salat

1 rød peberfrugt

50 g ristede kikærter

Skyl romaine salaten og riv i grove stykker, stil til side. Kom peberfrugtstrimler og ristede kikærter på og stil til side.

Tag selleri og gulerødder op af gryden og kom dem i en skål sammen med persillen. Gem lidt af kogevandet. Tilsæt olivenolie og salt og $\frac{1}{2}$ dl af kogevandet. Kør mosen med en stavblender, og juster med mere kogevand, til du har opnået den rette konsistens.

Server kyllingen med mos og romaine salat.

TIP: Husk at gemme skroget fra kyllingen og kog den til en dejlig fond, så du kan servere suppe dagen efter.