



## LØRDAGSKYLLING MED HASSELBACK GRØNTSAGER, KÅLSALAT OG HJEMMELAVET THOUSAND ISLAND DRESSING

4 PERSONER

Tag en tur tilbage i tiden med en helt ny lørdagskylling og nemt tilbehør, som passer sig selv i ovnen. Det smager lidt af det klassiske tilbehør fra dengang, men med et nyt twist. Vi serverer hasselback grøntsager med citron og et drys parmesan, en lækker hjemmelavet thousand island dressing og sprød kålsalat med ærter og ananas. Velkommen til 80'erne i en ny version!

### INGREDIENSER

#### KYLLING

1 bakke lørdagskylling

#### HASSELBACK GRØNTSAGER

4 store gulerødder

4 rødbeder

4 bagekartofler

50 g smør

1 spsk. fintrevet citronskal

Groftkværnet peber

25 g parmesan

2 tsk. groft salt

#### KÅLSALAT

1/2 spidskål

1/4 frisk ananas

1 rød peberfrugt

1 dl optøede ærter

1 dl rosiner

Frisk persille eller mynte

### TILBEREDNING

#### KYLLING

Tilbered lørdagskyllingen efter anvisning på emballagen.

#### HASSELBACK GRØNTSAGER

Skræl gulerødder, rødbeder og kartofler. Halver kartoflerne på langs og skær gulerødder, rødbeder og kartofler i skiver, der går næsten igennem, så de stadig hænger sammen i bunden. Det gøres let ved at lægge en spisepind på hver side af grøntsagen og skære ned indtil man rammer spisepindene. På den måde undgås at skære helt igennem. Læg grøntsagerne i et smurt ildfast fad.

Smelt smørret og tilsæt revet citronskal og sort peber. Pensl blandingen på grøntsagerne og drys med parmesan og groft salt.

Sæt fadet i ovnen ved 185°C i ca. 50 minutter.

### **THOUSAND ISLAND DRESSING**

1 dl cremefraiche  
3 spsk. mayonnaise  
1 spsk. koncentreret tomatpuré  
1 spsk. finthakket løg  
2 spsk. finthakket syltet agurk eller cornichon  
1 tsk. citronsaft  
1 tsk. paprika  
1 tsk. sukker  
1 tsk. salt  
1 spsk. hakket frisk estragon

### **KÅLSALAT**

Skær spidskål i tynde strimler, ananas i tern og rød peber i strimler. Bland spidskål, ananas, rød peber, optøede ærter og rosiner godt sammen og drys med lidt hakket frisk persille eller mynte.

### **THOUSAND ISLAND DRESSING**

Rør cremefraiche med mayonnaise, tomatpuré, løg, syltet agurk, citronsaft, paprika, sukker og salt godt sammen. Tilsæt friskhakket estragon og stil dressingen på køl indtil servering.

Server lørdagskylling med hasselback grøntsager, kålsalat og thousand island dressing.

### **TIP:**

*Andre rodfrugter kan bages på samme måde, fx pastinakker og persillerødder. I stedet for citron og parmesan kan smeltet smør tilsættes fintrevet hvidløg og drysses med frisk persille ved serveringen.*

*Brug evt. en god færdiglavet thousand island dressing, hvis det skal gå ekstra hurtigt. Skal der lidt ekstra 80'er stemning på bordet, så suppler med små hvidløgsbrød.*