



## OVNSTEGTE KYLLINGEVINGER, KARTOFLER OG GRØNT MED GREMOLATA

4 PERSONER

Alt-i-en bradepande og så i ovnen. Lækre kyllingevinger, sprøde kartofler og masser af bagte grøntsager.

### INGREDIENSER

2 pk. kyllingevinger  
1/2 dl olivenolie  
1 bdt. persille  
Reven skal af en øko citron  
750 g kartofler  
Salt og peber  
1-2 courgetter  
2-3 peberfrugter  
1/2 dl reven parmesanost

### TILBEREDNING

Læg kyllingevingerne i en smurt bradepande. Bland olivenolien med halvdelen af den hakkede persille og fintrevne citronskal.

Skrub kartoflerne og skær dem i halve eller kvarte afhængig af størrelse. Krydr med salt og peber og dryp med halvdelen af krydderolien. Sæt fadet i ovnen ved 200°C i 20 min. Skær imens courgetter i tykke, halve skiver og peberfrugt i grove tern.

Vend grøntsagerne i resten af olien, salt og peber og læg dem ved kyllingevingerne. Bag endnu ca. 15 min. til vingerne er stegte.

Bland resten af den hakkede persille og fintrevne citronskal med parmesanost til en gremolata. Drys gremolataen hen over grøntsagerne og kartoflerne og server.