



## KYLLINGEMEDISTER PÅ SPYD MED SPRØDE GRØNTSAGER

Opskriften er udviklet af: livingby\_annika

### INGREDIENSER

2 pk kyllingemedister  
1 pose blandet rodfrugter  
Kartofler  
2 løg  
2 rødløg  
2 peberfrugter  
3 pk. bacon  
1 pk. blomme tomater  
Timian  
Rosmarin  
Flagesalt  
Olivenolie  
Brun farin  
Vand  
Aioli

### TILBEREDNING

Kog kyllingemedisteren i en gryde i 3-4 min. Afkøl den inden den skæres i mundrette stykker.

Skræl rodfrugter og kartofler og skær dem derefter i mundrette stykker. Skær løg i både. Vend grøntsagerne i olie, rosmarin samt timian. Læg grøntsager og løg i en bradepande beklædt med bagepapir.

Skyl tomater og tag nogle stykker fra til spyddene. Læg de resterende tomater på bradepanden sammen med grøntsagerne. Stil bradepanden med grøntsagerne i en forvarmet ovn på 200 grader i ca. 45 min. Vend grøntsagerne lidt undervejs med en paletkniv, så de bliver gyldne hele vejen rundt.

Rul en skive bacon om hvert stykke kyllingemedister og sæt skiftevis medister, peberfrugt og tomater på spyddene.

Læg spyddene på en bageplade beklædt med bagepapir og pensle dem med brune farin blandet med lidt vand.

Stil medisterspyddene i ovnen i ca. 25-30 min. og vend dem jævnligt. Pensle dem med farin nogle gange under stegning, så de bliver gyldne.

Spyddene kan også steges i Airfryer ved 200

grader i 15 min.

Anret grøntsagerne på et fad og drys med flagesalt og server kyllingemedister på spyddene ved siden af med en god aioli til.