



KYLLINGESTEG MED URTER

TILBEREDNINGSTID: 1 T 45

INGREDIENSER

- 120 g usaltet, blødt smør
- 1 håndfuld bredbladet persille, hakket groft
- 1 lille håndfuld timian, afstillet
- 1 lille håndfuld rosmarin, afstillet
- 1 hel kylling, ~1,5 kg, uden indmad
- 2-3 store gulerødder, skrællede og skåret i større stænger
- 2-3 store pastinakker, skrællede og skåret i halve
- 2 spsk. olivenolie
- Salt og friskkværnet sort peber

TILBEREDNING

1. Forvarm oven til 180°C.
2. Blend smør med persille og cirka halvdelen af timian og rosmarin i iCook Blender. Tilsæt salt og peber.
3. Skil forsigtigt skindet fra kyllingen med fingerspidserne.
4. Fordel forsigtigt urtesmørret mellem skindet og kyllingebrystet.
5. Læg kyllingen på en bund af gulerødder, pastinakker og de resterende urter i en bradepande. Gnub ydersiden af kyllingen med olivenolie. Tilsæt salt og peber.
6. Placer i iCook 4-litre Stock Pot, og lad stege cirka 1 time og 20 minutter (saften skal være klar, når der stikkes i den tykkeste del af låret).
7. Tag ud af ovnen. Dæk med sølvpapir i 10 minutter før servering.