



Kylling med rodfrugter

2-4 personer



2 kg blandede rodfrugter (persillerod, rødbeder, pastinak, gulerødder og jordskokker)

6-8 hvidløg (dem i glas med olie)

(eller 2-3 hvidløgsfed)

9-10 spsk. olie fra hvidløg eller rapsolie

Salt og peber

2 tørrede chili eller 2 tsk. chili flager

2-3 spsk. honning

4 hele kyllingelår (over- og underlår)

Olie

1 brev (40 gram) Fajitamix

Sådan gør du:

1. Tænd ovnen på varmluft: 175-180 °C, Almindelig ovn: 195-200°C.
2. Skræl rodfrugterne, skær dem i ca. 1 cm tykke stykker.
3. Hak hvidløg og chili fint, kom det i en stor skål, sammen med olie, salt, peber og honning, bland det godt.
4. Kom rodfrugterne i skålen med blandingen, bland det hele godt sammen, brug gerne hænderne, og massér gerne blandingen godt ind i rodfrugterne.
5. Kom rodfrugterne i enten en bradepande, eller et ovnfast fad, sæt dette i ovnen i ca. 45 minutter.
6. Bland Fajitamix og olie sammen, gnid kyllingelårene med blandingen, lad det trække i ca. 45 minutter.
7. Tag fadet eller pladen ud af ovnen, læg kyllingelårene ovenpå rodfrugterne.
8. Sæt nu fadet eller pladen tilbage i ovnen i ca. 1-1½ time.

