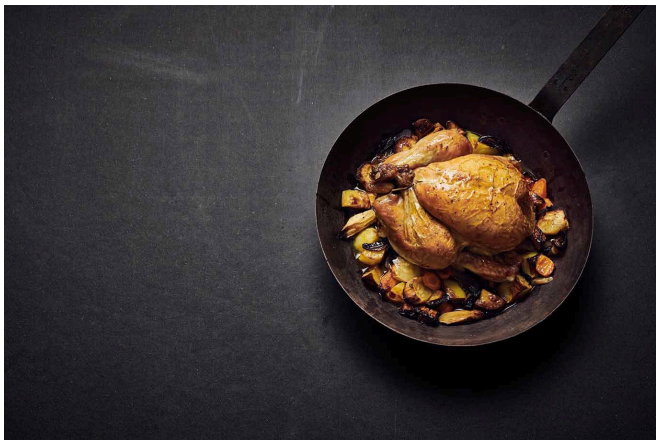
Ovnkylling

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Tilberedningstid	45 Min.
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Bagt på en bund af blandede grøntsager

Kylling

1 kylling (ca. 1,3 kg)

en smule salt

en smule peber

Grøntsager

8 små faste kogekartofler

4 gulerødder

3 pastinakker

3 skalotteløg

200 ml hvidvin

en smule olivenolie

1 tsk salt

Kylling

Kyllingen krydres med salt og peber og anbringes i en porcelænsform.

Grøntsager

Rist grøntsagerne, og skær dem i ca. 3 cm store stykker. Fordel grøntsagerne og de resterende ingredienser omkring kyllingen.

Stegning

Forvarm ovnen med varmluft med damp til 200 °C.

Steg kyllingen i porcelænsformen på en ovnrist på den midterste hylde i 45 minutter.

Anretning

Server grøntsagerne til kyllingen.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 200 °C i Varmluft med damp

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft med damp 200 °C i 45 Min.

Tips

Kyllingen er gennemstegt, når saften, der løber ud, er lys og klar.

Tilbehør

Porcelænsfad med ca. 3 l volumen

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023