



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

