Roasted chicken with root vegetables and potatoes

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	50 хв
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

1 tbsp salt

1 tbsp paprika powder, smoked

1 tbsp curry powder

2 tbsp mustard

2 tbsp honey

Pepper

For the marinade, combine all the ingredients, season with pepper to taste and set to one side.

1½ chicken, about 1–1.5 kg

Salt, coarse-grain

400 g carrots

400 g celeriac

400 g pumpkin

8 potatoes, small

2 onions

200 ml white wine

Coat the chicken in the marinade and season with coarse salt.

Peel and cut the carrots, celeriac and pumpkin into 2 cm cubes. Peel the potatoes. Peel and slice the onions. Put the vegetables and potatoes into the porcelain dish, pour the white wine over and place the marinated chicken on top.

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Put the porcelain dish on to the wire shelf in the preheated cooking space. Cook.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря + зволожуюча пара 180 °C протягом 50 хв

Аксесуари

Wire shelf

Porcelain dish ⅔ GN, depth 65 mm

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019