



Beskrivelse

Skræl kartofler og gulerødder. Skær kartoflerne i både og gulerødderne i stave og læg dem i et ovnfast fad.

Rør olie, hvidløg, paprika, salt og peber sammen. Fordel det over kartofler og gulerødder og vend godt rundt.

Læg kyllingelårene oven på og krydr dem med salt, peber og paprika. Dryp lidt olie over.

Bag retten i forvarmet varmluftsovn ved 175 grader i ca. 35 - 45 minutter.

Persilledressing:

Hak persille og rødløg. Rør creme fraiche med persille, rødløg, sukker, salt og peber.

Server persilledressing til retten.

Ingredienser

900 g bagekartofler

4-5 gulerødder

2 spsk. olie

1 fed hvidløg

1 tsk. paprika

Salt og peber

9 kyllingelår

Salt, peber og paprika

Olie

Persilledressing:

3 dl creme fraiche

1 håndfuld hakket persille

1/2 rødløg

1 lille nip sukker

Salt og peber