

# Hel kylling med jordskokker, kartofler, rosenkål, hvidløg og urter



## Ingredienser/ 6 personer

1 hel kylling fra Hopballe Mølle på 2,2-2,4 kg  
10 fed finthakkede hvidløg  
80 g smør  
5-6 kviste finthakkede timian  
5-6 kviste finthakkede rosmarin  
Salt og peber  
Olivenolie

## Tilbehør:

800 g små kartofler  
300 g løg  
500 g rosenkål  
250 g jordskokker  
1,5 øko citron skåret i kvarte  
5 kviste finthakkede timian  
2 kviste finthakkede rosmarin  
5 fed finthakkede hvidløg  
Salt og peber  
3 spsk olivenolie

## Fremgangsmåde:

- Tænd ovnen på 190 grader varmluft.
- Bland finthakkede hvidløg, smør, timian, rosmarin, salt og peber til kyllingen.
- Skær kyllingen op i ryggen og fjern rygbenet og gem det på en tallerken til grøntsagerne. Skær også halsen fra kyllingen af og gem den.
- Læg kyllingen på en rist og "fold" den ud. Sørg for at bryststykkerne vender nogenlunde opad.
- Krydr kyllingen med salt og peber. Fordel hvidløgssmørret under brystet. Fordel lidt olivenolie yderst på skindet af kyllingen.
- Rens kartofler, rosenkål og jordskokker. Fjern skallen fra løgene og skær dem ud i kvarte. Vend grøntsagerne med hvidløg, timian, rosmarin, olivenolie, citronbåde, salt og peber.
- Fordel grøntsagerne på en bradepande sammen med rygbenet og halsen fra kyllingen. Det giver god smag til grøntsagerne.
- Sæt kyllingen ovenover grøntsagerne i ovnen, således at kyllingefedt kan dryppe ned til grøntsagerne.
- Kyllingen skal ca. have 55 minutter, indtil at kernetemperaturen er 75 grader. Tag kyllingen ud af ovnen og lad den hvile i 10-15 minutter.
- Imens laves grøntsagerne færdige. Skru ovnen op på 225 grader og rist grøntsagerne færdige i ovnen i ca. 5-10 minutter indtil de er flotte karamelliserede.
- Fjern rygbenet og halsen fra kyllingen og kassér dem. De har blot givet god smag til grøntsagerne.
- Server kyllingen med grøntsagerne, der har en lækker umamismag.