

KYLLING I FAD MED RODFRUGTER OG PARMESAN

Nem opskrift på ovnbagte rodfrugter i fad, der toppes med saftig kylling og smeltet parmesanost. Retten er super nem at lave, da det meste bare skal passe sig selv i ovnen, og så giver den simple marinade ekstra meget smag til rodfrugterne.

Til

- 600 g rodfrugter (blandede)
- 1 porre
- 1 spsk olivenolie
- 1 tsk sherryeddike
- 2 spsk akaciehonning
- 2 spsk grøn pesto
- salt
- peber
- 100 g parmesanost
- 500 g kyllingeinderfilet
- 1 spsk smør
- evt. tomater
- evt. frisk persille



Forvarm ovnen til 200 grader.

Skræl de blandede rodfrugter, og skyl dem grundigt. Skær rodfrugter og porre i mundrette stykker, og kom dem over i en skål. Kom olie, sherryeddike, honning, pesto, salt og peber over i skålen, og vend det hele godt sammen. Hæld rodfrugterne og porrestykkerne over i et ildfast fad, og bag dem i ovnen i ca. 50 minutter, eller indtil de er møre.

Krydr kyllingeinderfileterne med salt og peber, og steg dem af på en pande i lidt smør. Tag fadet ud af ovnen, og fordel kyllingen ovenpå rodfrugterne. Riv parmesanosten udover både kylling og rodfrugter, og stil fadet tilbage i ovnen, indtil osten er smeltet.

Afslut evt. med tomater og frisk persille.