



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

BBQ-marineret kylling med rodfrugter "alt i ovn"

BBQ-marineret kylling

1 fed hvidløg
½ pose bbq-sauce
½ spsk rød balsamico
½ pose røget chili
300 g kyllingeinderfilet
½ spsk sukker ^b

Rodfrugter og grøntsager

400 g kartofler, små
1 stk gulerod
½ stk rød peber
125 g cherrytomater
1 pk bredbladet persille

Citronsauce

½ stk citron
½ fed hvidløg
1 bæger yoghurt naturel

Dette skal du have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **BBQ-marineret kylling:** Pil og pres hvidløg i en skål. Bland med BBQ-sauce, balsamico, røget chili, sukker og lidt salt. Vend sammen med kyllingeinderfilet og lad det marinere ca. 15 min.
3. **Rodfrugter og grøntsager:** Skær kartoflerne i halve. Skær gulerod og rød peber i grove stykker. Læg det hele på en bageplade med bagepapir. Dryp lidt olivenolie over og krydr med lidt salt og peber. Steg midt i ovnen ca. 10 min.
4. Kom den marinerede kylling og cherrytomater på bagepladen. Steg det hele i yderligere 20 min. til kyllingen er gennemstegt.
5. **Citronsauce:** Riv skallen af citronen fint. Pil og pres hvidløg. Kom begge i en skål og bland med yoghurt. Smag til med lidt salt og peber. Skær resten af citronen i både.
6. **Anret:** Skyl persille og hak fint. Anret BBQ-marineret kylling med rodfrugter og grøntsager på tallerkner og top med hakket persille. Servér med citronsauce og citronbåde.