



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tray bake med kyllingvinger og green goddess dressing

## Tray bake

1 stk rødløk  
½–1 stk squash  
2 stk gulrøtter  
300 g småpoteter  
2 stk hvitløksfedd  
750 g marinerte  
kyllingklubber

## Green goddess dressing

1 bunt estragon  
2 ss kapers  
150 g lettømme  
1 stk hvitløksfedd

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Tray bake:** Kutt løken i båter, og squashen i store terninger. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter.
4. **Tray bake, fortsettelse:** Fordel potetene, squashen, løken, gulroten og hvitløksfeddene (med skallet på) på et stekebrett, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg kyllingvingene over, og stek det hele i 20–25 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
5. **Green goddess dressing:** Dra bladene av estragonsstilkene, og hell laken av kapersene. Ha rømmen, estragongen, kapersene og hvitløken i et litermål, og miks det sammen med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
6. **Serverting:** Skvis ut den bakte hvitløken fra skallet, og mos det litt sammen med sjenen på stekebrettet. Vend alt sammen, og server green goddess dressing til retten.