

13. Landkylling med sprøde grøntsager

Ingredienser
1 landkylling

Landkyllingen krydres med salt og peber og sættes i en 180°C varm ovn og steger i ca. 60 minutter.

Ris
4 dl basmatiris
6 dl vand
1 spsk. salt
4 tørrede abrikoser
6 dadler
2 spsk. pinjekerner

Basmatiris sættes over i en gryde med vand og 1 spsk. salt, så det lige dækker risene. Risene koger i 14 minutter hvor efter de tages fra varmen og står yderligere 14 minutter og trækker under låg.

Abrikoser og dadler hakkes groft og vendes i risene lige inden de skal serveres. Pinjekernerne steges gyldne på en tør pande og drysses over risblandingen til sidst.

Grøntsagerne skæres i rustikke klodser og ristes sprøde i lidt olie. Krydres med salt og peber.

Grøntsager
1 løg
2 fed hvidløg
½ squash
3 gulerødder
1 rød peberfrugt
½ spidskål eller savojkål
2 spsk. olie

