

Kylling med rodfrugter i Cocotte "Grand Cru"

(4 personer)

1 kylling (1600 g)
600 g rensede rodfrugter
(fx gulerødder, porrer, løg, selleri)
2 dl Noilly Prat
4 fed hakkede hvidløg
2 spsk. hakket rosmarin
Revet skal af en citron
50 g smør
Salt og peber
Olie til brunning

Skær rodfrugterne i grove tern, brun dem let på en pande og kom dem i cocotten.

Brud kyllingen let, krydder med salt og peber.

Læg den på rodfrugterne, og hæld Noilly Prat over.

Sæt cocotten i forvarmet ovn ved 180° i ca. 50 min.
(ved start i kold ovn beregn lidt længere tid).

Tag cocotten ud og drys det hakkede hvidløg, rosmarin og citronskal over kyllingen, og stil cocotten tilbage i ovnen i ca. 15 min.

Tag cocotten ud, og lad kyllingen hvile i ca. 20 min., inden den skæres ud til servering.

Rør evt. lidt blødt smør i fonden. det giver en cremet konsistens, og gør den blød og rund.