



## Porre og sprødstegt kylling i ovn med estragon

Få ingredienser men masser af velsmag. Den friske estragon giver retten kant, og de ovnbagte porrer får masser af smag fra både citron og kylling.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Lav på laktose

# Ingredienser

4 pers.

3 **porrer**

2 spsk olivenolie

1 citronskal fra en økologisk citron

1 spsk frisk estragon

4 kyllingelår

30 g mandler

1 tsk salt

1 tsk friskkværnet peber

*Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla*

# Tilberedning

- 1 Sæt ovnen på 200 grader.
- 2 Skær toppen af porrerne. Det er kun den hvide og lysegrønne del, der skal bruges.
- 3 Skær porrerne i 1,5 cm tykke ringe. Læg dem i et ovnfast fad.
- 4 Rør olivenolie sammen med fintrevet citronskal, saft og grofthakket estragon i en lille skål. Hæld det over porrerne og vend forsigtig rundt, så porrerne dækkes af marinaden.
- 5 Fordel kyllingelårene oven på porrerne.
- 6 Drys med salt og peber.
- 7 Sæt fadet i ovnen og steg kyllingelårene i ca. 35 minutter, til de er gennemstegte, og der kommer klar saft fra kødet, når man prikker i det med en gaffel.
- 8 Halvér mandlerne med en skarp kniv og rist dem kort på en tør pande til de tager farve.
- 9 Drys mandlerne over den færdige ret med kylling.

