



## Ovnbagt spansk kylling

Måltidet der passer sig selv i ovnen og smager forrygende.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose

# Ingredienser

4 pers.

1 hel kylling

4 løg

4 peberfrugter

1 spsk røget paprika

3 fed knust hvidløg

1 spsk frisk timian

250 g cherry eller cocktailtomater

75 g mandler, evt. salte røgede mandler

1 bundte persille

salt og peber

## Tilbehør

ris

*Opskrifter og styling: Gitte Heidi Rasmussen, Fotograf Betina Hastoft*

# Tilberedning

- 1 Partér kyllingen i underlår, overlår og bryst og del hver bryststykke i to.
- 2 Pil løgene og skær dem i kvarte. Skyl, rens og skær peberfrugt i grove tern.
- 3 Læg kylling, løg og peberfrugt i et ovnfast fad. Krydr med paprika, hvidløg, timian salt og peber. Sæt fadet i ovnen ved 200°C i 30 min.
- 4 Halvér tomaterne. Læg tomaterne ved kyllingen og drys med mandler.
- 5 Sæt fadet tilbage i ovnen endnu 15 min.
- 6 Drys godt med hakket persille og server med ris eller kartofler.

