Bagt kylling med kartofler og krydderurter - lørdagskylling deluxe

4 pers.

**Ingredienser**

* 1 kg [kylling](https://www.valdemarsro.dk/tag/kylling/), overlår og evt bryst med skind
* 800 g [kartofler](https://www.valdemarsro.dk/tag/kartofler/), skrubbede
* 4 [gulerødder](https://www.valdemarsro.dk/tag/guleroedder/), skrællede og skiveskåret
* 1 tsk [timian](https://www.valdemarsro.dk/tag/timian/), tørret
* 1 spsk frisk [rosmarin](https://www.valdemarsro.dk/tag/rosmarin/), finthakket
* 1 dl [grøntsagsbouillon](https://www.valdemarsro.dk/tag/groentsagsbouillon/)
* flagesalt
* sort [peber](https://www.valdemarsro.dk/tag/peber/), friskkværnet
* 1 spsk [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/), til at smøre fadet

Tid: 60 minutter

**Fremgangsmåde**

Smør et ovnfast fad grundigt med smør. Skær kartoflerne i halve og kom kartofler, gulerødder og boullion i fadet, sammen med krydderurterne. Vend det godt sammen.

Krydre kyllingestykkerne godt med salt og peber, læg dem øverst i fadet og bag i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i ca. 45 minutter eller til kartoflerne er møre og kyllingen gennemstegt og med sprødt skind.

Drys med friske krydderurter inden servering og server med en god blandet salat og lækkert brød.