

Kyllingeunderlår - med timiankartofler og coleslaw

2 personer

Ingredienser:

- 6-7 kyllingeunderlår
- lidt olie
- rasp
- salt
- peber

Kartoflerne:

- 300 gr. små kartofler med skræl
- 1 "dusk" frisk timian
- lidt olie
- salt og peber

Coleslaw:

- 1/4 hvidkål
- 2 gulerødder
- 2 dl. cremefraiche 18%
- 2 spsk. sukker
- 1 spsk. æbleeddike
- salt og peber



Pensl kyllingelårene med en god olivenolie. Læg dem på et ovnfast fad og drys med rasp, salt og peber.

Vask kartoflerne godt og kom dem i et ovnfast fad. Hæld lidt olie, finthakket timian, salt og peber over og bland det godt sammen.

Sæt det hele i en forvarmet ovn ved 180° i 45 minutter.

Rør dressingen til coleslaw salaten sammen. Smag til med salt og peber.

Lav derpå salaten ved at blande fintrevet hvidkål, revne gulerødder og dressing sammen.

God appetit!