

Ugnsbakade kycklingklubbor med blom- och fänkål

1 kg kycklingklubbor (tinade)
2 msk olivolja
Salt
Svartpeppar
1 msk pizzakrydda
1 gul lök
1 fänkål
0,5 blomkål
4 vitlösklyftor
1 dl svarta, urkärnade oliver
10-15 körsbärstomater
2,5 dl vitt vin

Marinad

2 msk ketchup
0,5 dl olivolja
0,5 msk pizzakrydda
3 krm salt
1 krm svartpeppar

Sätt ugnen på 175 °C (347 °F).

Dela grönsakerna i bitar förutom oliver och tomater. Lägg grönsakerna i en bunke. Fördela marinaden och blanda runt.

Lägg kycklingen på en ugnsplåt. Pensla kycklingen med olivolja. Salta och peppra. Pudra över pizzakrydda.

Fördela ut grönsakerna på plåten och häll i vin.

Baka i ugnen i ca 45 minuter eller tills köttsaften är klar och innertemperaturen är 82 °C (180 °F) intill benet på kycklingen.