



# ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: 1 ΩΡΑ 45 ΛΕΠΤΑ

## ΥΛΙΚΑ

- 1120 g ανάλατο βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 χούφτα πλατύφυλλο μαϊντανό, χοντροκομμένο
- 1 μικρή χούφτα θυμάρι
- 1 μικρή χούφτα δεντρολίβανο
- 1 ολόκληρο κοτόπουλο, περίπου 1,5 κιλό, χωρίς εντόσθια
- 2-3 μεγάλα καρότα, καθαρισμένα και κομμένα σε στικ
- 2-3 μεγάλα παστινάκια, καθαρισμένα και κομμένα στη μέση
- 2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρέσκο τριμμένο μαύρο πιπέρι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C (160° στον αέρα) | 350°F | αέριο στην ένδειξη 4.
2. Πολτοποιήστε το βούτυρο με το μαϊντανό και περίπου το μισό θυμάρι και δεντρολίβανο στο iCook Blender. Καρυκεύστε με αλατοπίπερο.
3. Προσεκτικά απομακρύνετε το δέρμα από το κοτόπουλο με τα δάχτυλα.
4. Αλείψτε το βούτυρο με τα βότανα μεταξύ του δέρματος και του στήθους του κοτόπουλου. Τοποθετήστε το κοτόπουλο σε ένα ταψί, πάνω σε ένα στρώμα από καρότα, παστινάκια και τα υπόλοιπα βότανα.
5. Αλείψτε το κοτόπουλο εξωτερικά με το ελαιόλαδο. Καρυκεύστε με αλατοπίπερο.
6. Βάλτε το κοτόπουλο στο iCook Σκεύος Ατμού 4 L και ψήστε για περίπου 1 ώρα και 20 λεπτά (οι χυμοί πρέπει να τρέχουν όταν τρυπηθεί το πιο παχύ κομμάτι από το μπούτι).
7. Αφαιρέστε από το φούρνο. Καλύψτε με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά πριν σερβίρετε.