

Κοτόπουλο με πατάτες φούρνου

Υλικά (για 6 άτομα)

- * 1 ολόκληρο κοτόπουλο (ή μπούτια κοτόπουλου)
- * 1 κιλο πατάτες, κομμένες σε μεγάλους κύβους ή φέτες
- * 50 γρ σούπας μουστάρδα Dijon
- * Χυμός από 2 λεμόνι
- * Χυμός από 2 πορτοκάλι
- * 100 γρ ελαιόλαδο
- * 2 σκελίδες σκόρδο,
- * Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- * Φρέσκα μυρωδικά (θυμάρι ή δεντρολίβανο)

Εκτέλεση

1. Προθέρμα τοίνουμε τον φούρνο στους 200°C
 2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε το χυμό πορτοκαλιού, λεμονιού, μουστάρδα, σκόρδο, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.
 3. Προσθέτουμε το κοτόπουλο και τις πατάτες σε μια μπασίνα και ανακάτεουμε καλά ώστε να καλυφθούν με τη μαρινάδα. Άφησε για 15-30 λεπτά αν προλαβαίνεις.
 4. Τοποθέτησε το κοτόπουλο και τις πατάτες σε γαστρονόμο και Ρίχνουμε λίγο από τη μαρινάδα από πάνω, σκεπάζουμε με μία λαδοκολα και κλείνουμε με αλουμινόχαρτο
- Ψήνουμε για περίπου 60-70 λεπτά, ξεσκεπάζουμε και ανακατεύουμε τις πατάτες , αναποδογυρίζουμε το κοτόπουλο και αφήνουμε μέχρι να ροδίσουν
6. Πριν το σερβίρουμε, πασπαλίσουμε με φρέσκα μυρωδικά για άρωμα και χρώμα.