**[עוף צלוי עם ירקות ברוטב אסיאתי](http://www.be-light.co.il/asian-style-rosted-chicken/)**

**מרכיבים:**

6 כרעי עוף מחולקים לשוק וירך ללא עור

כחצי ק"ג דלעת

3 קישואים

חבילת פטריות שמפניון טריות

3-4 רצועות פלפל צי'לי חריף טרי

**לרוטב:**

3 כפות רוטב צ'ילי מתוק

3 כפות סויה

כפית שמן שומשום

כפית שמן קנולה

2 ס"מ שורש ג'ינג'ר טרי קצוץ דק

3 שיני שום כתושות.

פלפל שחור

**הוראות הכנה:**

לחמם תנור ל200 מעלות

לחתוך את הירקות לקוביות (את הדלעת ללא הקליפה)

להניח את העוף יחד עם הירקות

לערבב בצלוחית את כל מרכיבי המרינדה

להוסיף לעוף וילרקות את הרוטב ולערבב היטב כך שכל הירקות והעוף יצופו ברוטב

לצלות בתנור מכוסה כ 45 דקות +ללא מכסה עוד כ 15 דקות  עד לקבלת צבע שחום אך לא מיובש