



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllinglår Provence med krydderpoteter, savoykålblanding og rødvinssaus

Kyllinglår Provence med krydderpoteter

430 g grillede kyllinglår med Provencekrydder
350 g kokte krydderpoteter

Rødvinssaus

½–1 pakke rødvinssaus

Savoykålblanding

300 g savoykålblanding

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Kyllinglår Provence med krydderpoteter:** Fordel kyllinglårerne og potetene utover et stekebrett med bakepapir, og varm det hele midt i ovnen i omtrent 15 minutter. Del kyllinglårerne i to før varmebehandlingen for enda litt raskere tilberedning.
3. **Rødvinssaus:** Ha sausen i en liten kjele og varm forsiktig opp.
4. **Savoykålblanding:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek savoykålblanding i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt og pepper.
5. God middag!



TIPS!

Hvis du ønsker en litt saftigere kylling, så kan du ha 1 dl vann i stekebrettet med kyllingen, og dekke formen med aluminiumsfolie før steking.