



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekt kylling i brioche-hamburgerbrød med aioli, ovnsbakte potetstaver og paprika

Ovnsbakte potetstaver og paprika

1 stk bakepotet
1 stk rød paprika

Krydderstekt kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ pakke paprikakrydder
½ ss smør ^B

Hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

Tilbehør

50 g ruccola
½ pakke aioli

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte potetstaver og paprika:** Skyll og kutt poteten i staver. Fordel stavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg dem gjerne med litt mellomrom, så blir de litt sprø. Stek poteten i ovnen i 20–25 minutter, eller til den er gyllen og gjennomstekt. Rens paprikaen, og del den i to på langs. Legg paprikaen med skinnsiden opp i en ildfast form, drypp over litt olje, og stek den i ovnen sammen med poteten de 12 siste minuttene av steketiden.

3. **Krydderstekt kylling:** Skjær kyllingen i to. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side. Krydre med paprikakrydderet, salt og pepper. Skru ned temperaturen til middels varme, og ha i ½ ss smør. La kyllingen surre i pannen til potetene er ferdig.

4. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.

5. **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen. Fyll hamburgerbrødene med aiolien, ruccolaen, kyllingen og den stekte paprikaen.



TIPS!

Vend potetstavene i maisstivelse før du steker dem, det gjør at de blir ekstra sprø.