



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bakt kylling- og appelsinform med fennikel og gulrøtter

## Kylling- og appelsinform

2 stk gulrøtter  
1 stk fennikel  
1 stk gul løk  
300 g skivet kyllingfilet

## Poteter

350 g poteter

## Appelsinsaus

1 stk appelsin  
1 pakke maisstivelse  
1 pakke hønsebuljong  
150 g crème fraîche  
3 dl vann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Kylling- og appelsinform:** Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Skyll og kutt fennikelen i grove biter. Skrell og grovhakk løken. Ha grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 20–25 minutter.

3. **Poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene øverst i ovnen i 20–25 minutter.

4. **Appelsinsaus:** Skyll og finriv halvparten av appelsinskallet (kun det oransje) på et rivjern. Press saften fra appelsinen i en skål, og rør inn appelsinskallet, maisstivelsen og hønsebuljongen. Rør godt, slik at maisstivelsen løser seg opp. Rør deretter inn crème fraîche og 3 dl vann.

5. **Kylling- og appelsinform, fortsettelse:** Ha kyllingen i en bolle og krydre den med litt salt og pepper. Ta grønnsakene ut av ovnen, og fordel kyllingen mellom grønnsakene, og hell over appelsinsausen. Stek det hele videre i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.

## TIPS!

Om det finnes fennikelskudd på fennikelen, kan de gjenre plukkes av og finhakkes. Topp retten med dem. Om du ønsker, kan potetene enten kokes eller lages til potetmos.