



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Italiensk urtekylling med tomatsaus og ovnsbakte potetbåter

Ovnsbakte potetbåter
350 g poteter

Marinert kylling

1 stk hvitløksfedd
350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ pakke basilikum og
oregano
½ pakke chiliflak
1 ss soyasaus ^B
1 ss smør ^B

Tomatsaus

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
3 stk tomater
½ pakke basilikum og
oregano
1 ss olivenolje ^B
1 ss balsamicoeddik ^B

Salat og topping

50 g tobladssalat
1 bunt bladpersille
½ pakke aioli

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Marinert kylling:** Skrell og finhakk hvitløken. Ha kyllingen over i en skål, og bland inn hvitløken, halve pakken med basilikum- og oreganokrydderet, chiliflakene, 1 ss soyasaus, litt olje, salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør og litt olje. Stek den marinerte kyllingen i 2–3 minutter på hver side, til den er gyllen. Legg kyllingen på brettet med potetene de siste 7–8 minuttene av potetenes steketid.
4. **Tomatsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll og grovhakk tomatene. Varm opp en kjele til middels høy varme. Ha i løken, hvitløken, tomatene, resten av pakken med basilikum- og oreganokrydderet, 1 ss olivenolje, 1 ss balsamicoeddik og litt grovkvernet pepper. La det småkoke i omtrent 10 minutter. Rør om av og til. Smak til med salt og pepper.
5. **Salat og topping:** Ha salaten over i en skål. Skyll og finhakk persillen. Server persille, salat og aioli til retten.



TIPS!

For en mer barnevennlig saus, kan du kjøre sausen glatt med en blender eller stavmikser.