



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingfilet i rødvinssaus med bakte grønnsaker, persille og spinat

## Bakte grønnsaker

2 stk gulrøtter  
1 stk gulbete  
1 stk rødløk  
350 g poteter  
1 bunt bladpersille  
50 g spinat

## Kyllingfilet i rødvinssaus

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper  
1 pakke rødvinssaus

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Bakte grønnsaker:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og kutt gulrøttene og gulbeten i grove biter. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel grønnsakene og potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–18 minutter, eller til de er gjennomstekt.
3. **Kyllingfilet i rødvinssaus:** Ta kyllingen ut av pakken, og del den i to på langs. Ha kyllingen, kraften fra pakken og rødvinssausen i en kjele på middels høy varme, og la det koke opp. Ha på lokk, og la det småkoke på lav varme i 10–15 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm.
4. **Bakte grønnsaker, fortsettelse:** Skyll persillen og spinaten, og rist av overflødig vann. Grovhakk persillen. Vend persillen og spinaten inn med grønnsakene før servering.
5. Vel bekomme!