



# Konfiterte kyllinglår og grønnsaker i fløtesaus med jasminris

## Kylling og grønnsaker i fløtesaus

2 stk gulrøtter  
1 stk rødløk  
100 g sjampinjong  
550 g konfiterte kyllinglår med estragon og sitron  
½–1 pakke kokestabil matfløte

## Ris

135 g jasminris

**B** Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Kylling og grønnsaker i fløtesaus:** Skrell gulrøttene og løken. Kutt gulrøttene i grove biter, og løken i store båter. Børst av eventuelle jordrester fra soppen og del dem i to. Fordel grønnsakene og matfløten i en ildfast form, og legg over kyllinglårene sammen med kraften fra pakken. Bak det hele i ovnen i 20–25 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm.
3. **Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.