



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingbryst med rustikk potetmos, salat og peppersaus

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Ovnsbakt kyllingbryst

300 g kyllingbryst med skinn
1 ss smør ^B

Saus

1 pakke peppersaus

Salat

½ stk rødløk
50 g tobladssalat
100 g finsnittet rødkål
½ pakke sennepsvinaigrette

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
3. **Ovnsbakt kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 1 minutt på hver side, til den er gyllen. Smelt 1 ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Legg kyllingen over i en ildfast form, og stek den i ovnen i 10–15 minutter. Steketiden avhenger av størrelsen på kyllingbrystet.
4. **Saus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
5. **Salat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og tørk salaten. Bland sammen rødløken, salaten, rødkålen og sennepsvinaigretten i en salatbolle.
6. **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringskål, og smak til med salt og pepper.
7. Vel bekomme!

TIPS!

Sett inn et termometer der kyllingen er på sitt tykkeste, og stek den til kjernetemperaturen ligger på 65 grader. La kyllingen hvile i 5 minutter, før du skjærer den i tynne skiver. Da vil temperaturen ligge på 68–70 grader.