



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30-40 min    👤 2 porsjoner

GL 075\_2

# Poulet Provençal - Bakt kylling med tomat- og timiansjy og fløtegratinerte poteter

## Fløtegratinerte poteter

350 g poteter  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke kokestabil matfløte  
1 pakke revet Grande Premium  
1 dl melk <sup>B</sup>

## Kylling Provençal

300 g kyllingbryst med skinn  
½ pakke cherrytomater  
½ glass kalamataoliven  
1 stk rødløk

## Tomat- og timiansjy

½ bunt timian  
½-1 pakke balsamicovinaigrette  
½ pakke tomatpuré  
½-1 pakke hønsebuljong  
1 ts sukker <sup>B</sup>  
2 dl vann <sup>B</sup>

## Hvitløkssmør

1 stk hvitløksfedd  
½ bunt timian  
30 g smør <sup>B</sup>

## Salat

50 g tobladssalat  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>pepper <sup>B</sup>olje <sup>B</sup><sup>B</sup> Basisvare

## TIPS!

Har du ikke romtemperert smør kan man fint smelte smøret i en liten kjele og tilsette hvitløken og timianen. Server smøret som en saus.

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft. Sett 30g smør i terninger på benken.
2. **Fløtegratinerte poteter:** Skrell og kutt potetene i tynne skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Kok opp fløten og 1 dl melk i en stor kjele. Ha i potetskivene og hvitløken, og krydre med litt salt og pepper. La det hele småkoke i 3-4 minutter, og hell blandingen over i en smurt ildfast form. Strø osten jevnt over, og stek gratengen midt i ovnen i 25-30 minutter, eller til osten er gyllen og potetene er myke.
3. **Kylling Provençal:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper. Legg kyllingen over i en ildfast form, eller på et stekebrett med bakepapir.
4. **Tomat- og timiansjy:** Skyll og dra bladene av stilkene på timianen. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme. Visp inn tomatpureen, halvparten av timianen, balsamicovinaigretten, buljongen, 1 ts sukker og 2 dl vann. La sjen småkoke i omtrent 5 minutter, og smak til med litt salt og pepper.
5. **Kylling Provençal, fortsettelse:** Skyll og kutt tomatene i to, og hell laken av olivenene. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel tomatene, olivenene og rødløken rundt kyllingen i formen, og øs tomat- og timiansjyen over det hele. Stek kylling Provençal i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
6. **Hvitløkssmør og salat:** Skrell og finhakk hvitløken. Ha 30 g romtemperert smør (se tips) i en liten skål. Rør inn hvitløken og resten av timianen, og krydre med litt salt og pepper. Skyll og ha salaten i en salatbolle, og vend inn 1 ss olivenolje, salt og pepper.