



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30-40 min 👤 2 porsjoner

GL 026_2

Provencekrydrede kyllinglår med ovnsbakt romanesco, syltet polkabete og sennepskrem

Provencekrydrede kyllinglår og grønnsaker

½–1 stk romanesco
1 stk bakepotet
1 stk gulrot
430 g grillede kyllinglår med Provencekrydder
½ pakke balsamicovinaigrette

Syltet polkabete

1 stk polkabete
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
½ dl vann ^B
1 ss sukker ^B

Sennepskrem

½–1 stk gul løk
½–1 pakke crème fraîche
½–1 glass dijonsennep

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Provencekrydrede kyllinglår og grønnsaker:** Skyll romanescoen og potetene. Kutt romanescoen i store buketter og potetene i fire båter. Skrell og kutt gulroten i tykke skiver.
3. **Provencekrydrede kyllinglår og grønnsaker, fortsettelse:** Fordel potetbåtene på den ene siden av et stekebrett med bakepapir. Legg romanescoen, gulroten og kyllingen på den andre siden av stekebrettet, og vend inn litt olje, salt og pepper på grønnsakene. Stek det hele midt i ovnen i omtrent 25 minutter. Vend balsamicovinaigretten inn med potetene etter at de er ferdigstekt.
4. **Syltet polkabete:** Skrell og kutt polkabeten i tynne skiver og deretter i tynne strimler. Ha det i en liten skål. Kok opp ½ dl vann, 1 ss eddik, 1 ss sukker og litt salt i en liten kjele, og vend laken inn med betestrimlene.
5. **Sennepskrem:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp kjelen fra punkt 4 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 4–5 minutter, eller til den er gyllen. Ha den stekte løken, crème fraîche, dijonsennep og 1–2 ss av laken fra den syltede beten i et litermål. Kjør det hele sammen med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
6. Vel bekomme!

TIPS!

Kutt polkabeten i båter og stek dem sammen med de andre grønnsakene i ovnen, hvis du ønsker en litt enklere tilberedning!