



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 ^B

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 ^B
2 dl vann ^B

Hvitløkssmør

1 stk hvitløksfedd
½ bunt timian
30 g smør ^B

Salat

50 g restaurantsalat
1 ss olivenolje ^B

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B 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.