



Bilder kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingbryst med sellerirotkrem, bakte grønnsaker og timiansjy

## Bakte grønnsaker

350 g poteter  
2 stk gulrøtter  
1 stk rødløk  
1 bunt bladpersille

## Kyllingbryst

300 g kyllingbryst med skinn

## Sellerirotkrem

300 g sellerirot  
50 g smør <sup>B</sup>

## Timiansjy

½-1 pakke sjysaus  
½-1 pakke timian

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til selleriroten.
2. **Bakte grønnsaker:** Skyll og del potetene i to eller fire. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Skrell og del løken i båter. Ha grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak det hele i ovnen i 15–20 minutter. Skyll persillen og plukk bladene av stilkene. Vend bladene inn med de ferdigstekte grønnsakene.
3. **Kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen. Legg kyllingen over grønnsakene på stekebrettet, og stek den i ovnen i 10–15 minutter. Steketiden avhenger av størrelsen på kyllingbrystet.
4. **Sellerirotkrem:** Skrell og kutt selleriroten i mindre biter. Kok sellerien i vannet fra punkt 1, i omtrent 10 minutter, eller til den er myk. Smelt 50 gram smør i en liten kjele, og rør til det er nøttebrunt. Pass på så det ikke blir brent. Hell vannet av sellerien, ha den tilbake i kjelen, og la den dampe godt fra seg. Hell over det brunede smøret, og kjør det sammen med en stavmikser, til en glatt krem. Smak til med salt.
5. **Timiansjy:** Ha sjysausen i stekepannen du brukte til kyllingen, og gi den et oppkok på middels høy varme. Smak til sausen med timian.
6. Server kyllingen med de bakte grønnsakene, sellerirotkremen og timiansjyen.

## TIPS!

Sett inn et termometer der kyllingen er på sitt tykkeste. Stek kyllingen 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.