



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling med grovknust potet, stekt rosettkål og tomat- og balsamicosjy

Grovknust potet

1 stk bakepotet

½ ss smør ^B

Stekt kylling og tomat- og balsamicosjy

1 stk tomat

250 g kyllingbryst

½ pakke

balsamicovinaigrette

1 ss smør ^B

Stekt rosettkål

1 pakke rosettkål

1 stk sjalottløk

salt ^Bpepper ^Bolje ^Bsmør ^B^B Basisvare

- 1. Grovknust potet:** Del poteten i mindre biter, og kok dem i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Hell av vannet. Ha i ½ ss smør og litt salt, og knus poteten lett sammen med en gaffel.
- 2. Stekt kylling og tomat- og balsamicosjy:** Skyll og kutt tomaten i terninger. 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, og legg kyllingen og tomatteknene over i en ildfast form. Ha 1 ss smør i stekepannen, og la det smelte og bli lett gyllent. Rør inn omtrent halve pakken med balsamicovinaigrette, og ha balsamicosmøret over i formen med kyllingen og tomaten. Stek det hele i ovnen i 10–12 minutter (se tips).
- 3. Stekt rosettkål:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Del rosettkålen i to gjennom stilkfestet. Skyll dem godt, og tørk lett med tørkepapir. Tørk ut av stekepannen fra punkt 2, varm den opp til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rosettkålen og sjalottløken i 3–4 minutter, til det er gyllent. Krydre med salt og pepper.
- 4. Vel bekomme!**

TIPS!

Sjekk med et steketermometer der kyllingen er på sitt tykkeste at kjernetemperaturen ligger på omtrent 65 grader. La kyllingen hvile i 5–10 minutter, før du skjærer den i skiver.