



Fransk estragonkylling med kogte kartofler og salat

Kartofler

400 g kartofler, små

Estragonkylling

280 g kyllingebryst

1 dl creme fraiche

½ spsk hvidvinseddike

½ spsk dijon sennep

½ pose hønsebouillon

1 dl vand ^b

Grøntsager

½ stk squash

1 stk tomat

1 stk skalotteløg

½ pk estragon, frisk

Salat

50 g salatmix napolitana

½ spsk hvidvinseddike

½ spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kogte kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Estragonkylling:** Krydr kyllingebrysterne med salt og lidt friskkværnet peber. Varm lidt olie op til god varme på en stegepande og brun kyllingen på alle sider ca. 3 min. i alt. Læg dem i et smurt ovnfast fad.
4. **Grøntsager:** Skyl squash og tomat. Skær tomat i grove tern. Skær squash i 1 cm tykke skiver. Pil skalotteløg og skær i ringe. Pluk bladene af estragon og hak dem groft.
5. **Estragonkylling forsæt:** Fordel løg, squash og halvdelen af tomaterne over kyllingen. Bland creme fraiche, mælk, hvidvinseddike, dijonsennep, estragon og hønsebouillon i en lille skål. Hæld blandingen over kyllingen og steg i ovnen ca. 25 min.
6. **Salat:** Bland resten af tomaterne med salatblandingen i en skål. Dressér salaten med olivenolie og hvidvinseddike. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.
7. **Servering:** Server gratineret fransk estragonkylling med nykogte kartofler og salat.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.