



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Ovnstegt kylling på rabarber/løgkompot med agurkesalat

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Ovnstegt kylling på rabarber/løgkompot

400 g kartofler, små
1 stk skoleagurk
1½ spsk hvidvinseddike
2 (3)* stk kyllingelårsteaks
2 stk rabarber
1 stk rødløg
1 spsk æbleeddike
½ pk bredbladet persille

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Agurkesalat:** Skyl agurk og skær i tynde skiver. Pisk hvidvinseddike, ½ spsk vand og 1 spsk sukker sammen i en skål og krydr med salt og peber. Tilsæt agurk og vend godt rundt. Lad det stå til servering, men vend i det et par gange undervejs.
4. **Ovnstegt kylling:** Læg kyllingen i et ovnfad. Dryp lidt olie på kyllingen og krydr med salt og peber. Sæt fadet i ovnen ca. 20 min. til kyllingen er gennemstegt.
5. **Rabarber/løgkompot:** Vask rabarberne, snit enderne af og skær stænglerne i stykker af ca. 5 cm. Er de meget tykke, så del dem også på langs. Pil løg og skær i smalle både. Kom rabarber og løg i et smurt ovnfad. Pisk æbleeddike sammen med 1 spsk olie og 1 spsk sukker. Hæld det over rabarberblandingen og vend rundt. Bag i 8 min.
6. Skyl, tør og hak persillen groft og drys det på kyllingen. Kom saften fra kyllingen ned til rabarber/løgkompoten og vend let rundt. Servér med kogte kartofler og agurkesalat.