



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingkaker i brun saus med honningglaserte gulrøtter og ovnsstekte potetskiver

Ovnsstekte potetskiver
350 g poteter

Honningglaserte gulrøtter og grønnkål
2 stk gulrøtter
1 stk hvitløksfedd
½ bunt timian
1 stk appelsin
100 g strimlet grønnkål
1 pakke honning

Kyllingkaker i brun saus
300 g kyllingkaker
1 pakke brun saus

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsstekte potetskiver:** Skyll og kutt potetene i skiver. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Honningglaserte gulrøtter og grønnkål:** Skrell og kutt gulrøttene i to på langs. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Skyll timianen og appelsinen, og finriv appelsinskallet (kun det oransje) på et rivjern. Dra timianbladene av stilkene, og del appelsinen i to.
4. **Honningglaserte gulrøtter og grønnkål, fortsettelse:** Fordel gulrøttene i en ildfast form, og vend inn timianbladene, appelsinskallet, saften fra appelsinen, og litt olje, salt og pepper. Stek det hele i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til gulrøttene er møre. Ha grønnkålen i en bolle, og vend inn litt olje, salt og pepper. Ta gulrøttene ut av ovnen, og vend inn honningen og hvitløken. Fordel grønnkålen over gulrøttene, og stek det hele videre i 5 minutter til.
5. **Kyllingkaker i brun saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkakene i 2–3 minutter på hver side. Hell over sausen, kok opp, og skru ned temperaturen til lav varme. La kyllingkakene trekke i sausen til resten av maten er klar.