



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Konfitert kyllinglår med myk løk, appelsinbakt kålrot, spinat og potetmos

Appelsinbakt kålrot

300 g kålrot
50 g spinat
1 stk appelsin

Potetmos

500 g potetmos

Konfitert kyllinglår med myk løk

1 stk gul løk
550 g konfiterte kyllinglår med estragon og sitron

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Sett stekeovnen på 225 grader varmluft.
- 2 **Appelsinbakt kålrot:** Skrell og kutt kålroten i staver. Fordel stavene utover etstekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek kålroten midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til den er mør.
- 3 **Potetmos:** Legg posen med potetmos i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i 10–15 minutter, eller til resten av retten er klar.
- 4 **Konfitert kyllinglår med myk løk:** Skrell og kutt løken i skiver. Skjær kyllinglårerne i to gjennom leddet. Ta vare på sjyen fra pakken. Varm opp en stor stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og løken i 3–4 minutter, til løken er myk, tilsett sjyen fra pakken, og la det hele småkoke under lokk i 10–12 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm.
- 5 **Appelsinbakt kålrot, fortsettelse:** Skyll spinaten. Skjær skallet av appelsinen, og kutt fruktkjøttet i terninger. Ta ut den ferdigstekte kålroten av ovnen, og vend inn appelsinen og spinaten.
- 6 **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål.

Tips fra kokken: Kyllingen kan også varmes med kålroten i ovnen, hvis du heller ønsker det.