



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt kylling med hasselbackpotet, servert med bakt gulrotkrem, valnøtter og chevre

Hasselbackpoteter

350 g poteter
½ pakke persillade

Gulrotkrem

300 g gulrøtter
🏠 ½ ss smør

Stekt kylling og pannesaus

300 g kyllingbryst u/skinn (saktevoksende)
1 pose glutenfri soyasaus
🏠 ½ ss smør
🏠 ½ ss hvitemel
🏠 1-2 dl vann

Topping

1 pakke valnøtter
50 g chevre

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Hasselbackpoteter:** Skyll potetene. Skjær tette skiver i potetene, nesten helt igjennom (se tips). Vend inn olje, litt salt og pepper og persilladen, og fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir. Stek potetene i ovnen i omtrent 30 minutter, til de er møre og sprø.
- 3 **Gulrotkrem:** Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Fordel gulrøttene utover stekebrettet med potetene, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen, sammen med potetene, i omtrent 20 minutter, eller til de er møre og har fått en lett stekeskorpe.
- 4 **Stekt kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, til den er gyllen. Krydre med salt og pepper. Smelt ½ ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Legg kyllingen på stekebrettet sammen med grønnsakene, og stek den videre i ovnen i 8-10 minutter. Kyllingen er ferdig når den har nådd en kjernetemperatur på 65-68 grader. La kyllingen hvile i 5 minutter før den skjæres i skiver.
- 5 **Pannesaus:** Rør inn ½ ss hvitemel i smøret etter steking av kyllingen, og spe på med 1-2 dl vann, litt og litt, under omrøring. La sausen småkoke i omtrent 3 minutter, og smak til med soyasausen.
- 6 **Gulrotkrem, fortsettelse:** Kjør halvparten av de bakte gulrøttene og ½ ss smør sammen med en stavmikser, til en glatt krem. Smak eventuelt til med mer salt og pepper.
- 7 **Topping:** Grovhakk valnøttene. Topp retten med nøttene og resten av de bakte gulrøttene, og smuldre chevren over.

Tips fra kokken: Legg et treskaft ned på skjærebrettet når du kutter potetene, for å hindre at potetene kuttet helt igjennom.