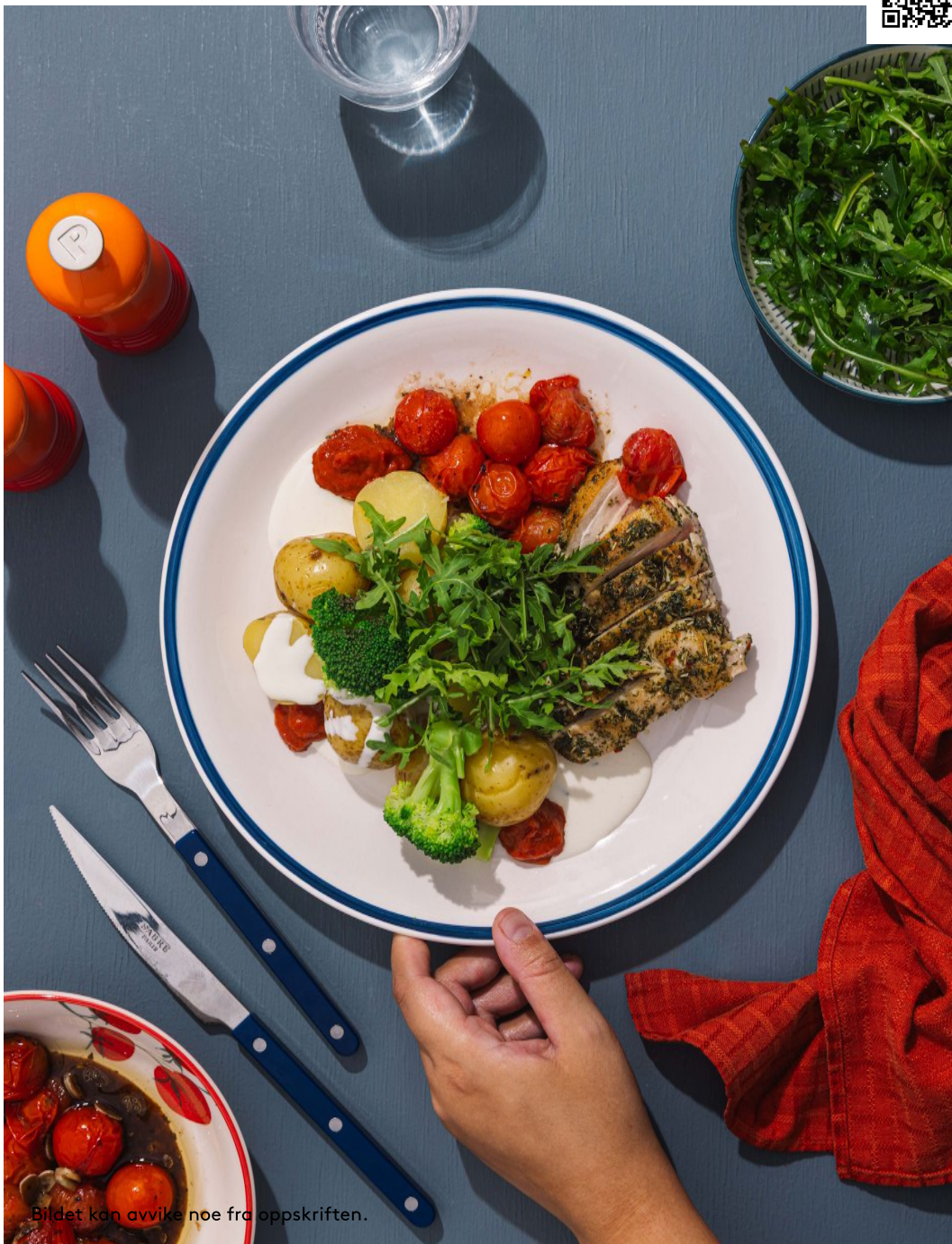




Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Urtestekt kylling med ovnsbakte tomater, brokkoli, kokte poteter, ruccola og ajvar

Kokte poteter og brokkoli

300 g småpoteter
1 stk brokkoli

Bakte cherrytomater

1 stk hvitløksfedd
250 g cherrytomater
1 pakke balsamicovinaigrette

Urtestekt kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½–1 pakke urtemiks

Dressing og topping

30 g ruccola
1 pakke ajvar
1 pakke hvitløksdressing

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Kokte poteter og brokkoli:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–18 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Bakte cherrytomater:** Skrell og finhakk hvitløken, og skyll tomatene. Ha tomatene, balsamicovinaigretten og hvitløken i en ildfast form, og krydre med salt og pepper. Bak det hele i ovnen i 8–10 minutter.

4. **Urtestekt kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kyllingen med salt og pepper, og stek den i 3–4 minutter på hver side, til den er gjennomstekt og gyllen. Vend inn urtemiksen det siste minuttet av steketiden.

5. **Kokte poteter og brokkoli, fortsettelse:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i terninger. Kok brokkolien sammen med potetene de siste 3 minuttene av koketiden.

6. **Dressing og topping:** Skyll ruccolaen. Topp retten med ruccolaen, ajvaren og hvitløksdressing.