



Kylling med ovnsbakte grønnsaker og krydret ostesaus

Kokte poteter

300 g delikatesspoteter

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk brokkoli

1 stk gulrot

Kylling og krydret ostesaus

1 pakke Grana Padano

300 g sous vide-kyllingfilet

med sitron og pepper

½–1 pakke smørsaus

½ pakke oregano

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2. **Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Ovnsbakte grønnsaker:** Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og kutt gulroten i grove biter. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek det hele midt i ovnen i omtrent 15 minutter.

4. **Kylling og krydret ostesaus:** Finriv Grana Padano osten på et rivjern. Ta ut kyllingen fra pakken, og del den i to på langs. Ha kraften fra pakken i en stekepanne sammen med smørsausen, oreganoen og den revne osten. Kok opp under omrøring, og legg i kyllingen. La kyllingen småkoke i sausen på lav varme i 5–6 minutter, eller til den er gjennomvarm. Smak til sausen med salt og pepper før servering.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.