



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Poulet Provençal - Bagt kylling med tomat- og timiansky og kartoffelgratin

Det skal du have

1 stk bagekartoffel
½ + ½ stk løg
½ + ½ fed hvidløg
1 dl piskefløde
1 pk tanelli ost
280 g kyllingebryst
½ pk timian, frisk
½ pose tomatpuré
½ spsk rød balsamico
½ pose hønsebouillon
125 g cherrytomater
½ pose oliven
50 g salatmix napolitana

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
sukker ^b
olivenolie ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kartoffelgratin:** Skræl og skær kartofler og løg i tynde skiver. Hak hvidløg fint. Bring fløde og ½ dl vand i kog i en stor gryde. Bland kartofler, halvdelen af løg og hvidløg, salt og friskkværnet sort peber i. Lad det hele simre i et par min. Kom det i et smurt ovnfast fad og riv osten over. Bag gratinen midt i ovnen ca. 25-30 min. til kartoflerne er møre og den har fået en flot farve.
3. **Poulet Provençal:** Varm lidt smør i en stegepande. Steg kyllingebrysterne ca. 2 min. på hver side. Krydr med salt og friskkværnet sort peber. Læg kyllingen over i et rummeligt ovnfast fad. Brug panden til det næste.
4. **Tomat- og timiansky:** Skyl og hak al timian fint. Kom evt. lidt ekstra smør på panden. Tilsæt tomatpuré, balsamico, bouillon, halvdelen af timian, ½ spsk sukker og 1½ dl vand. Lad det simre ca. 5 min.
5. **Poulet Provençal - fortsat:** Skyl og halvér imens tomaterne. Fordel tomat, oliven og resten af løget i fadet rundt om kyllingen. Hæld tomat- og timianskyen hen over. Steg nederst i ovnen ca. 10-15 min. til kyllingen er helt gennemstegt.
6. **Hvidløgssmør:** Kom resten af timian og hvidløg i en lille skål sammen med 1½ spsk blødt smør, salt og lidt friskkværnet sort peber. Mos det sammen med en gaffel.
7. **Salat:** Kom salatmix i en skål og dryp lidt olivenolie over. Krydr med salt og friskkværnet sort peber.
8. Servér Poulet Provençal med kartoffelgratin, hvidløgssmør og salat.