



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Sous vide kyllingfilet i rødvinssaus med tomatsalat og persilladepoteter

Persilladepoteter

300 g småpoteter
1 pakke persillade
🏠 ½ ss smør*

Kylling i rødvinssaus

300 g sous vide-
kyllingfilet med sitron
og pepper
1 pakke rødvinssaus
🏠 ½ dl vann

Tomatsalat

1 stk tomat
½–1 stk rødløk
75 g Mamma Mia
salatblanding
🏠 1 ss olivenolje
🏠 ½ ss eplesider- eller
hvitvinseddik

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 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 min, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Kylling i rødvinssaus:** Ta kyllingen ut fra pakken og del den i to på langs. Ha kraften fra pakken i en kjele sammen med rødvinssausen. Skyll ut sauspakken med ½ dl vann og ha dette i kjelen sammen med kyllingen. Kok under lokk over middels varme i 10 minutter.
- 3 Tomatsalat:** Skyll tomaten og skrell løken. Kutt tomaten i tynne båter og løken i tynne skiver. Ha tomaten og løken i en serveringsbolle sammen med salaten, og vend inn 1 ss olivenolje, ½ ss eddik, og litt salt og pepper.
- 4 Persilladepoteter:** Hell vannet fra de ferdigkokte potetene, og vend inn ½ ss smør og persilladen.

Tips fra kokken: Knus de kokte potetene lett med en sleiv, og vend inn smøret og kryddermiksen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ