



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling i dillsås med höstens rotsaker

Rotsaker

Rotselleri 200 g
Morötter 300 g
Bakpotatis 1 st
Rödlök ½ st
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Kyckling

Kycklingfilé 300 g
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör 1 tsk

Sötsyrlig dillsås

Rödlök ½ st
Vispgrädde 1 dl
Dill 10 g
🏠 Smör 1 tsk
🏠 Vetemjöl 2 tsk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Ättiksprit (12%) 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Tomat 1 st
Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rotsaker:** Skala och skär rotselleri och morötter i mindre bitar. Tärna bakpotatis. Klyfta rödlök.
3. Lägg potatis, rotselleri och morot på en ugnsplåt och blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta rotsakerna i övre delen av ugnen ca 20 min. Tillsätt rödlök och tillaga allt i ytterligare ca 5 min.
4. **Kyckling:** Krydda kycklingfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en stekpanna och bryn kycklingen runt om. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen (under rotfrukterna) ca 18 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
5. **Sötsyrlig dillsås:** Finhacka rödlök. Hetta upp smör i en liten kastrull och fräs löken hastigt utan att den får färg. Pudra ner vetemjöl. Vispa ner vatten, vispgrädde och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min.
6. Finhacka dill. Blanda ner socker, ättiksprit och dill i såsen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Dela tomat i mindre bitar. Blanda med ruccola i en skål.
8. Servera nystekt kyckling med sötsyrlig dillsås, rostade rotfrukter och sallad.