



Notera att ingredienser kan avvika från bilden.

# Ugnsbakad kyckling med senapssås och tomatsallad

## Senapssås

Smör  
Vetemjöl ½ msk  
Mjök 2 dl  
Vispgrädde 1 dl  
Kycklingbuljong ½ tärning  
Torkad dragon ½ msk  
Dijonsenap ¾ msk  
Flytande honung 1 tsk  
Vitvinsvinäger 1 tsk

## Ugnsbakad kyckling

Kycklingfilé 300 g  
Salt ½ tsk  
Svartpeppar  
Olivolja

## Tomatsallad

Tomat 2 st  
Bananschalottenlök 1 st  
Vitvinsvinäger 1 tsk  
Salt  
Svartpeppar

## Till servering

Potatis 400 g  
Broccoli 1 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär broccoli i små buketter och låt koka med potatisen de sista 2 min.
3. **Senapssås:** Smält lite smör i en kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjök (lite i taget), vispgrädde, smulad kycklingbuljong, torkad dragon, dijonsenap, honung och vitvinsvinäger. Sjud ca 4 min.
4. **Ugnsbakad kyckling:** Dela kycklingfilé på längden. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Bryn kycklingen på hög värme ca 2 min per sida. Lägg i en smord ugnform och håll över senapssåsen. Tillaga mitt i ugnen ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt (inntertemp 72°C).
5. **Tomatsallad:** Tärna tomat och finhacka bananschalottenlök. Lägg allt i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera ugnsbakad kyckling med senapssås, kokt potatis, broccoli och tomatsallad.