



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling Provençal med potatisgratäng, vitlökssmör, tomat och timjan

Potatisgratäng

Potatis 400 g
Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Vispgrädd 1 dl
Riven parmesan 50 g
🏠 Mjök 1 dl
🏠 Salt 3 krm
🏠 Svartpeppar 1 krm

Kyckling Provençal

Kycklingfilé 300 g
Cocktailtomater 250 g
Snackoliver 1 förp
🏠 Smör
🏠 Svartpeppar
🏠 Salt 2 krm

Tomat- och timjansky

Timjan 5 g
Tomatpuré 1 förp
Kycklingbuljong ¾ påse
🏠 Balsamvinäger ½ msk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Vatten 2 dl

Vitlökssmör

Timjan 5 g
Vitlök ½ klyfta
🏠 Smör 25 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Mixsallad

Mixsallad 65 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Potatisgratäng:** Skala och skär potatis och gul lök i tunna skivor. Finhacka vitlök. Koka upp mjök och vispgrädd i en rymlig kastrull. Blanda ner potatis, gul lök, vitlök, salt och nymald svartpeppar. Låt allt sjuda några minuter. Häll över i en smord ugnform. Strö över riven parmesanost och tillaga gratängen mitt i ugnen ca 25-30 min, tills den fått fin färg och potatisen känns mjuk.
3. **Kyckling Provençal:** Hetta upp smör i en stekpanna. Stek kycklingfilé ca 2 min per sida. Krydda kycklingen med salt och nymald svartpeppar. Lägg över kycklingen i en rymlig ugnform, men låt stekpannan stå till tomat- och timjansky.
4. **Tomat- och timjansky:** Finhacka timjan. Tillsätt eventuellt lite extra smör till stekpannan. Vispa ner tomatpuré, timjan, socker, balsamvinäger, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min.
5. **Kyckling Provençal:** Halvera cocktailtomater. Fördela tomat och snacksoliver runt den stekta kycklingen i formen. Häll tomat- och timjansky över alltihop. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 10-15 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
6. **Vitlökssmör:** Finhacka färsk timjan och vitlök. Lägg i en liten skål tillsammans med rumstempererat smör, salt och lite nymald svartpeppar. Mosa ihop med en gaffel.
7. **Sallad:** Lägg mixsallad i en skål. Ringla över lite olivolja och krydda med salt och nymald svartpeppar.
8. Servera kyckling Provençal med potatisgratäng, vitlökssmör och mixsallad.