



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitruskrydret kyllingbryst med hvitløksbakte gulrøtter, karrisaus og potetmos

Potetmos

350 g poteter
1 dl lettmeik
🏠 1 ss smør

Hvitløksbakte gulrøtter med grønnkål og appelsin

400 g gulrøtter
½ stk kinesisk hvitløk
50 g grønnkål
1 stk appelsin

Sitruskrydret kyllingbryst

420 g kyllingbryst med skinn
1 pakke sitruskrydder

Karrisaus

½–1 pakke karri
1 pakke grønnsaksbuljong
2½ dl lettmeik
🏠 1 ss smør
🏠 1 ss hvitemel

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetmos:** Skrell potetene hvis du vil, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, til de er gjennomkokte. Sil vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 3 **Hvitløksbakte gulrøtter med grønnkål og appelsin:** Skrell gulrøttene hvis du vil, og del dem i fire på langs. Skrell og finhakk hvitløken. Fordel gulrotstavene og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene midt i ovnen i omtrent 20 minutter. Vend inn grønnkålen når det gjenstår omtrent 5 minutter av steketiden. Skrell og kutt appelsinen i terninger, og bland den med grønnsakene før servering.
- 4 **Sitruskrydret kyllingbryst:** Tørk kyllingen med kjøkkenpapir, og krydre den med sitruskrydderet. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen med skinnsiden ned i 2–3 minutter. Snu den, og stek den i 2–3 minutter til. Legg kyllingen på brettet sammen med gulrøttene, og stek den i omtrent 12 minutter, eller til den er gjennomstekt. La kyllingen hvile i romtemperatur i omtrent 5 minutter før du skjærer den i skiver.
- 5 **Karrisaus:** Smelt 1 ss smør i stekepannen du stekte kyllingen i, og pisk inn karrien og 1 ss hvitemel. Ha i buljongen og omtrent 2½ dl melk under omrøring, og gi det hele et oppkok. Smak til med salt og pepper, og ha eventuelt i litt vann dersom sausen er for tykk.