



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Utbenet kyllinglår med estragon, sitron- og hvitløksbakte potetskiver, grønne bønner og cherrytomater

Sitron- og hvitløksbakte potetskiver

350 g poteter
½ stk sitron
1 stk hvitløksfedd
🏠 1 ss smør
🏠 1 ss soyasaus

Kyllingballotiner med estragon

330 g marinert utbenet kyllinglår m/estragon og hvitløk

Grønne bønner og cherrytomater

150 g grønne bønner
250 g cherrytomater
🏠 1 ss olivenolje

Tilbehør

1 bunt bladpersille
½ stk sitron

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Sitron- og hvitløksbakte potetskiver:**Kutt potetene i skiver. Skyll og kutt sitronen i to. Kutt den ene halvdelen i tynne skiver, og resten i båter. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Ha potetene, sitronskivene og hvitløken på et stekebrett med bakepapir. Fordel 1 ss smør over, og krydre med salt og pepper. Ha over 1 ss soyasaus.
- 3 **Kyllingballotiner med estragon:**Legg kyllingen oppå potetene, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til potetene er møre og kyllingen er gjennomstekt.
- 4 **Grønne bønner og cherrytomater:**Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kutt endene av de grønne bønnene. Skyll og kutt tomatene i to.Kok de grønne bønnene i 2 minutter. Sil av vannet, og ha bønnene tilbake i kjelen med tomatene og 1 ss olivenolje. Krydre med salt og pepper, og bland.
- 5 **Servering:**Skyll, tørk og grovhakk persillen. Ha bønnene og tomatene over den ferdigstekte kyllingen og potetene, og topp med den grovhakkede persillen. Server sitronbåtene til retten.

Tips fra kokken: Hvis du ønsker ekstra god smak på kyllingen, kan den grilles ute. Gni inn kyllingen en med nøytral olje, og grill den over direkte varme under lokk i omtrent 15 minutter. Snu kyllingen et par ganger underveis.