



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllinglår i tyttebær- og balsamicosjy, servert med ovnsbakt selleri og grønnkål

Kyllinglår med tyttebær- og balsamicosjy

1 stk hvitløksfedd
 1 stk sjalottløk
 1 bunt timian
 1 stk sitron
 520 g kyllinglår
 1 pakke rørte tyttebær
 ½ pakke balsamicovinaigrette

Ovnsbakt selleri og grønnkål

300 g sellerirot
 1 stk rødløk
 50 g grønnkål
 350 g poteter

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Kyllinglår med tyttebær- og balsamicosjy, forberedelse:** Skrell og kutt hvitløken og sjalottløken i tynne skiver. Skyll timianen. Skyll sitronen, og finriv litt av skallet (kun det gule) på et rivjern. Del kyllinglårerne i to ved leddet, og krydre med salt, pepper og litt av skallet fra sitronen.
- 3 **Kyllinglår med tyttebær- og balsamicosjy:** Ha sjalottløken, hvitløken, timianstilkene og kyllingen over i en ildfast form, og drypp over litt olje. Stek det hele i øverste del av ovnen i 25–30 minutter, eller til kyllingen er gyllen og gjennomstekt.
- 4 **Ovnsbakt selleri og grønnkål:** Skrell og kutt selleriroten i grove biter. Skrell og kutt rødløken i båter. Skyll grønnkålen. Skyll og del potetene i to. Fordel potetene, selleriroten og rødløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene under kyllingen i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er møre. Vend inn grønnkålen når det gjenstår 5 minutter av grønnsakenes steketid.
- 5 **Kyllinglår med tyttebær- og balsamicosjy, fortsettelse:** Ta formen med kyllingen ut av ovnen, og løft ut kyllingen. Ha de rørte tyttebærene, balsamicovinaigretten og saften fra halve sitronen i formen, og bland med sjuen fra kyllingen (se tips). Legg kyllingen tilbake i formen, og stek det hele videre i ovnen i 5 minutter til.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Du kan også piske inn 1 ss smør i sjuen for en rundere smak.