



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy kylling med potetmos, ovnsbakte grønnsaker og søt chilisaus

Potetmos

350 g poteter
🏠 1 ss smør
🏠 1 dl melk

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk brokkoli
1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd

Crispy kylling

300 g crispy kylling

Tilbehør

½ pakke søt chilisaus

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Ovnsbakte grønnsaker:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilkene i skiver. Skrell og kutt rødløken i båter. Skrell og finhakk hvitløken. Fordel brokkolien og rødløken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn hvitløken, litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 4 **Crispy kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, eller til den er gjennomvarm.
- 5 **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er ferdigkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og 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.
- 6 **Tilbehør:** Server chilisausen til retten.

Tips fra kokken: Kyllingen kan også varmes i ovnen sammen med grønnsakene.