



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøstekt kylling med hasselbackpotet servert med bakt gulrotkrem, valnøtter og chevre

Hasselbackpoteter

½ pakke persillade
350 g poteter

Gulrotkrem

400 g gulrøtter
🏠 ½ ss smør

Sprøstekt kylling

300 g kyllingbryst med skinn

🏠 ½ ss smør
🏠 ½ ss hvetemel
🏠 1-2 dl vann

Topping

1 pakke valnøtter
50 g chevre

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

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Hasselbackpoteter:** Skyll potetene. Skjær tette skiver i potetene, nesten helt igjennom (se tips). Vend inn olje, litt salt og pepper og persilladen, og fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir. Stek potetene i ovnen i 20-30 minutter, til de er møre og sprø.

3 **Gulrotkrem:** Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Fordel gulrøttene utover stekebrettet med potetene, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen, sammen med potetene, i omtrent 20 minutter, eller til de er møre og har fått en lett stekeskorpe.

4 **Sprøstekt kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, til den er gyllen. Krydre med salt og pepper. Smelt ½ ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Legg kyllingen på stekebrettet sammen med grønnsakene, og stek den videre i ovnen i 8-10 minutter. Kyllingen er ferdig når den har nådd en kjernetemperatur på 65-68 grader. La kyllingen hvile i 5 minutter før den skjæres i skiver.

5 **Pannesaus:** Rør inn ½ ss hvetemel i smøret etter steking av kyllingen, og spe på med 1-2 dl vann, litt og litt, under omrøring. La sausen småkoke i omtrent 3 minutter, og smak til med litt soyasaus.

6 **Gulrotkrem, fortsettelse:** Kjør halvparten av de bakte gulrøttene og ½ ss smør sammen med en stavmikser, til en glatt krem. Smak eventuelt til med mer salt og pepper.

7 **Topping:** Grovhakk valnøttene. Topp retten med nøttene og resten av de bakte gulrøttene, og smuldre chevren over. God middag!

Tips fra kokken: Legg et treskaft ned på fjøla når du kutter potetene, for å hindre at potetene kuttet helt igjennom.