



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling Provençal med potatisgratäng, vitlökssmör, tomat och timjan

Potatisgratäng

- Potatis 400 g
- Gul lök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Vispgrädd 1 dl
- Riven parmesan 50 g
- 🏠 Mjök 1 dl
- 🏠 Salt 3 krm
- 🏠 Svartpeppar 1 krm

Kyckling Provençal

- Kycklingfilé 300 g
- Cocktailtomater 250 g
- Snackoliver 1 förp
- 🏠 Smör
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Salt 2 krm

Tomat- och timjansky

- Timjan 10 g
- Tomatpuré 1 förp
- Kycklingbuljong ¾ påse
- 🏠 Balsamvinäger ½ msk
- 🏠 Socker 1 tsk
- 🏠 Vatten 2 dl

Vitlökssmör

- Timjan 10 g
- Vitlök ½ klyfta
- 🏠 Smör 25 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Mixsallad

- Mixsallad 65 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Potatisgratäng:** Skala och skär potatis och gul lök i tunna skivor. Finhacka vitlök. Koka upp mjök och vispgrädd i en rymlig kastrull. Blanda ner potatis, gul lök, vitlök, salt och nymald svartpeppar. Låt allt sjuda några minuter. Häll över i en smord ugnform. Strö över riven parmesanost och tillaga gratängen mitt i ugnen ca 25-30 min, tills den fått fin färg och potatisen känns mjuk.
3. **Kyckling Provençal:** Hetta upp smör i en stekpanna. Stek kycklingfilé ca 2 min per sida. Krydda kycklingen med salt och nymald svartpeppar. Lägg över kycklingen i en rymlig ugnform, men låt stekpannan stå till tomat- och timjansky.
4. **Tomat- och timjansky:** Finhacka timjan. Tillsätt eventuellt lite extra smör till stekpannan. Vispa ner tomatpuré, timjan, socker, balsamvinäger, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min.
5. **Kyckling Provençal:** Halvera cocktailtomater. Fördela tomat och snacksoliver runt den stekta kycklingen i formen. Häll tomat- och timjansky över alltihop. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 10-15 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
6. **Vitlökssmör:** Finhacka färsk timjan och vitlök. Lägg i en liten skål tillsammans med rumstempererat smör, salt och lite nymald svartpeppar. Mosa ihop med en gaffel.
7. **Sallad:** Lägg mixsallad i en skål. Ringla över lite olivolja och krydda med salt och nymald svartpeppar.
8. Servera kyckling Provençal med potatisgratäng, vitlökssmör och mixsallad.