



Utbenede kyllinglår med estragon og hvitløk, servert med brokkolisalat og ovnsbakte poteter

Ovnsbakte poteter

350 g poteter
1 stk hvitløksfedd

Kyllinglår

300 g marinert utbenet kyllinglår m/estragon og hvitløk

Brokkolisalat

½ stk brokkoli
1 stk rødløk
1 pakke aioli
75 g letrømme
🏠 1 ts sukker
🏠 1 ss eplesider- eller hvitvinseddik

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend innlitt olje, salt og pepper. Stek potetene øverst i ovnen i 20–25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Skrell og finhakk hvitløken, og bland den med potetene de siste 10 minuttene av steketiden.
- 3 **Kyllinglår:** Fordel kyllingen i en ildfast form, og stek den i ovnen under potetene i omtrent 20 minutter, eller til den er gjennomstekt.
- 4 **Brokkolisalat:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i små terninger. Skrell og finhakk rødløken. Bland sammen aiolien, letrømmen, 1 ts sukker og 1 ss eddik i en bolle. Vend inn brokkolien, løken og tranebærene, og smak til med salt og pepper.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.