



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt kyllingbryst, servert med potetkaker, trøffel- og sellerikrem, rosettkål og sitronsmørsaus

Potetkaker

2 stk bakepoteter

🏠 1-2 ss smør*

Sellerikrem

2 dl melk

300 g sellerirot

½-1 pakke trøffelolje

🏠 1 ss smør*

Kyllingbryst

300 g kyllingbryst med skinn

Pannestekt rosettkål

1 pakke rosettkål

1 pakke kryddermiks

med fennikel og pepper

1 pakke mandelflak

Sitronsmørsaus

½-1 pakke smørsaus

½-1 stk sitron

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 smør*

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader over- og undervarme.
- 2 **Potetkaker:** Smelt 1-2 ss smør i en liten kjele. Skyll og kutt potetene i tynne skiver. Dekk en ildfast form eller rund springform med bakepapir, og legg et lag med potetskiver i formen, slik at skivene overlapper hverandre. Pensle med litt smøret, og krydre med salt og pepper. Gjenta dette til alle potetskivene er brukt. Hell eventuelle rester av smøret over til slutt. Stek potetkaken midt i ovnen i omtrent 30 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. La potetkaken hvile i 5 minutter, og kutt den i mindre stykker ved servering.
- 3 **Sellerikrem:** Skrell og kutt selleriroten i terninger. Ha sellerien i en kjele sammen med melken. Kok sellerien under lokk i omtrent 15 minutter, eller til den er helt gjennomkokt. Sil av melken når sellerien er mør, men spar på melken. Kjør sellerien sammen med 1 ss smør til en jevn krem med en stavmikser, mens du sper med melken til ønsket konsistens. Smak til med trøffeloljen, salt og pepper.
- 4 **Kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen med skinnsiden ned i 2 minutter. Snu kyllingen, og stek den i 2 minutter på andre siden. Legg kyllingen over i en ildfast form, og stek den i ovnen under potetene i 8-10 minutter. Steketiden avhenger av størrelsen på kyllingbrystet.
- 5 **Pannestekt rosettkål:** Skyll rosettkålen. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek rosettkålen under omrøring i omtrent 4 minutter, til den er gyllen. Krydre med kryddermiksen og litt salt, og topp med mandelflakene ved servering.
- 6 **Sitronsmørsaus:** Ha sausen i en liten kjele, og varm opp på middels varme. Skyll og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen. Smak til sausen med sitronskallet og saften fra sitronen rett før servering.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ