



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllinglår med sjysaus og stekte poteter, sellerikrem og pannestekt rosettkål

Stekte poteter

350 g poteter
½–1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

Sellerikrem

300 g sellerirot
1½ dl lettmeik
1 ss smør* ^B

Kyllinglår i sjysaus

430 g grillede kyllinglår med Provencekrydder
1 pakke sjysaus

Rosettkål

1 pakke rosettkål
1 stk rødt eple

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Stekte poteter:** Skyll og kutt potetene i små båter, og ha dem over på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og kryddermiksen, og stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne.

3. **Sellerikrem:** Skrell og kutt selleriroten i terninger, og ha dem over i en kjele. Dekk sellerien med lettsaltet vann, og kok den i omtrent 15 minutter, eller til den er mør. Hell av vannet, og tilsett melken og 1 ss smør. Kjør det hele til en jevn krem med en stavmikser, og smak til med salt.

4. **Kyllinglår i sjysaus:** Ha kyllingen og sjysausen over i en ildfast form. Stek det hele i ovnen under potetene i omtrent 12 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm.

5. **Rosettkål:** Skyll og del rosettkålen i to gjennom stilken. Skyll og kutt eplet i tynne båter. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek rosettkålen under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til den er gyllen og sprø. Vend inn eplet det siste minuttet av steketiden, og krydre med litt salt og pepper.



TIPS!

Lag selleri- og potetkrem: Skrell potetene og sellerien, og kutt dem i jevnstore terninger. Kok grønnsakene i usaltet vann i omtrent 15 minutter, mos dem med en stapper eller visp, og følg punkt 3 videre. Ha kryddermiksen i sjysausen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaennlia alternativ