



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italiensk kycklingcacciatore med rosmarinrostad potatis

Rosmarinrostad potatis

Potatis 400 g

- Olivolja ½ msk
- Rosmarin/timjan mix 1 tsk
- Salt ½ tsk

Kycklingcacciatore

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Spetspaprika 1 förp

Champinjoner 100 g

Bladpersilja 10 g

Torkad timjan ½ tsk

Torkad oregano ½ tsk

Kycklinglårfilé 300 g

- Salt 1 krm
- Vetemjöl* ½ dl

Vitvinsvinäger 15ml 1 påse

Kons. körsbärstomater 1 förp

- Vatten ½ dl

Kycklingbuljong 1 påse

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar*, Vatten, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rosmarinrostad potatis:** Halvera potatis och lägg i en smord ugnform. Blanda med olivolja, torkad "rosmarinmix" och salt. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
3. **Kycklingcacciatore:** Skär bananschalottenlök i tunna skivor och finhacka vitlök. Skär röd spetspaprika i bitar och halvera champinjoner. Grovhacka bladpersilja.
4. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök, champinjoner, torkad timjan och torkad oregano på medelvärme ca 5 min.
5. Krydda kycklinglårfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Häll upp vetemjöl på en tallrik och vänd kycklingen i mjölet så att den täcks runt om. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek kycklingen tills den fått fin färg. Lägg över i stekgrytan.
6. Tillsätt röd paprika, vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, vatten och kycklingbuljong till grytan. Sjud på svag värme ca 15 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
7. Strö bladpersilja över kycklingcacciatore och servera med rosmarinrostad potatis.