



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingbryst med appelsin- og timianbakte gulrøtter, kokte poteter og soppsaus

Poteter og soppsaus

300 g småpoteter
1 pakke soppsaus

Kyllingbryst og gulrøtter

300 g kyllingbryst med skinn
300 g gulrøtter
1 bunt timian
½–1 stk appelsin
🏠 ½ ss sukker/honning

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

1 Sett stekeovnen på 225 grader varmluft.

2 **Poteter og soppsaus:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med vann, men ha i litt ekstra. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte. Ha i posen med soppsausen de siste 10 minuttene av koketiden.

3 **Kyllingbryst og gulrøtter:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen med skinnsiden ned i 3 minutter, snu den, og stek den i 2 minutter til.

4 **Kyllingbryst og gulrøtter, fortsettelse:** Skrell og kutt gulrøttene i to på langs. Skyll og dra bladene av timianen. Fordel gulrøttene i en ildfast form, og vend inn litt olje, ½ ss sukker eller flytende honning, ønsket mengde av timianen og saften fra appelsinen. Krydre med salt og pepper. Legg kyllingen oppå gulrøttene i formen med skinnsiden opp, og stek det hele i ovnen i 12–15 minutter (se tips).

Tips fra kokken: Bruk steketermometer på kyllingen for best resultat. Ta ut kyllingen når kjernetemperaturen ligger på 65 grader, og la kyllingen hvile i 5 minutter før du skjærer den i skiver. Da vil temperaturen ligge på 68–70 grader, som er perfekt for kyllingbryst.