



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingbryst med bakt fennikel og pære, potetmos og soppsaus

Potetmos

350 g poteter

1 ss smør* ^B

1 dl melk* ^B

Bakte grønnsaker

1 stk rødløk

1 stk fennikel

1 stk pære

Kyllingbryst

300 g kyllingbryst med skinn

Soppsaus

1 pakke soppsaus

½ dl vann ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Bakte grønnsaker:** Skrell rødløken, og skyll fennikelen og pæren. Kutt grønnsakene i tynne båter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper, og stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter.
4. **Kyllingbryst:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kyllingen med salt og pepper, og stek den i 2 minutter på hver side. Legg kyllingen over på stekebrettet med grønnsakene med skinnsiden opp, og stek den videre i ovnen i omtrent 12 minutter, eller til den er gjennomstekt. Ikke skyll stekepannen, den skal brukes i neste steg. La kyllingen hvile i omtrent 5 minutter før du skjærer den i skiver.
5. **Soppsaus:** Hell sausen i stekepannen. Skyll ut sausepakken med ½ dl vann og ha det i pannen. Varm opp sausen på middels varme under omrøring.
6. **Potetmos, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med omtrent 1 dl melk, litt og litt under omrøring, til mosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.



TIPS!

Etter at kyllingen er stekt kan den eventuelt kokes ferdig i sausen under lokk i 8–10 minutter.

* Du kan bytte ut inngrediensen mot et allernaivennlig alternativ