



Billedet kan afvige noget fra beskriften.

Pollo alla parmigiana - Ostepaneret kylling med tomatsauce, mozzarella og gremolata

Ovnbagte kartofler

400 g kartofler, medium

Tomatsauce

½ stk løg
1 fed hvidløg
½ dåse cherrytomater
½ dl vand ^b
½ tsk sukker ^b

Pollo alla parmigiana

1 stk æg
1 pk tanelli ost
½ pose rasp
2 stk kyllingebryster
½ stk frisk mozzarella
½ pose oregano
mel ^b

Gremolata

½ pk bredbladet persille
½ fed hvidløg
1 stk skal af citron
1 spsk citronsaft
1½ spsk olivenolie ^b

Servering

30 g rucola

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte kartofler:** Skær kartoflerne i mundrette stykker. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bland med lidt olivenolie og salt. Bag øverst i ovnen ca. 20 min.
3. **Tomatsauce:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Varm lidt olivenolie op i en lille gryde og sautéer begge ved middel varme ca. 3 min. uden det tager farve. Tilsæt dåsetomater, vand, sukker, lidt salt og friskkværnet sort peber. Lad simre ved svag varme ca. 10-15 min.
4. **Ostepanering:** Pisk æg sammen i en dyb tallerken. Riv osten fint og bland med rasp på en tallerken. Kom mel på yderligere en tallerken. Krydr kyllingen med salt og friskkværnet peber. Vend kyllingen i mel, derefter i æg og til sidst i ost/rasp blandingen.
5. **Pollo alla parmigiana:** Varm rigeligt olie op på en pande. Steg de panerede kyllingefiletter ca. 2 min. på hver side til de har en sprød gylden overflade. Læg dem i et ovnfast fad eller brug panden, hvis den kan gå i ovnen. Del mozzarella i 1-2 stykker pr. person. Kom lidt tomatsauce på hvert stykke kylling og top med mozzarella og tørret oregano. Steg færdig midt i ovnen ca. 12 min. til kyllingen er gennemstegt og osten har en flot gylden farve.
6. **Gremolata:** Skyl persille og hak fint. Pil og pres hvidløg. Riv citronskal fint. Kom det hele i en lille skål og pres citronsaft i. Bland sammen med olivenolie og lidt salt.
7. Bland de stegte kartofler med gremolata. Servér med mozzarellagratineret kylling, rucola og resten af tomatsaucen.