



Røget chili-kylling med majscreme og urtekartofler

Det skal du bruge

350 g kyllingelårsteak
½ pose røget chili
400 g kartofler, medium
2 stk gulerødder
½ stk rødløg
½ pose urte kryddermix
1 dåse majserner
½ fed hvidløg

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Røget chili-kylling:** Kom 1 spsk olie i en skål og rør røget chili, ½ spsk sukker og lidt salt i. Vend kyllingen i olien og læg det på en bageplade med bagepapir med skindet op ad. Bag kyllingen i ovnen ca. 25 min. til den er gennemstegt.
3. **Urtekartofler:** Skyl og skær kartoflerne i kvarte. Skræl gulerødder og del i grove stykker. Pil løg og skær i både. Vend grøntsagerne i lidt olie og krydr med urtemix og salt. Kom dem på bagepladen til kyllingen og rist ca. 20 min til de er møre.
4. **Majscreme:** Kom majsene i en si og skyl i koldt vand. Pil hvidløg og del i kvarte. Kom majs, hvidløg og ½ dl vand i en lille gryde. Bring det i kog og lad det simre i 2 min. Blend majsene til en jævn creme med en stavblender. Smag til med salt og peber.
5. **Servering:** Servér chili-kylling og majscreme med urtekartofler og stegeskyen fra kyllingen til.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.