



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling med ovnsbakte poteter, maiskrem og sjysaus

Ovnsbakte grønnsaker og kylling

1 stk pastinakk
300 g kålrot
350 g poteter
300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper

Maiskrem

1 pakke maiskorn
½ dl melk* ^B
1 ss smør* ^B

Sjysaus

1 pakke sjysaus

Servering

1 pakke persille

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte grønnsaker og kylling:** Skrell pastinakken og kålroten. Kutt pastinakken i båter på langs, og kutt kålroten i grove biter. Skyll og kutt potetene i båter. Fordel pastinakken, kålroten og potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Ovnsbakte grønnsaker og kylling, fortsettelse:** Stek kyllingen på toppen av grønnsakene de siste 8–10 minuttene av grønnsakenes steketid, eller til kyllingen er gjennomvarm.

4. **Maiskrem:** Hell laken av maisen. Kok opp ½ dl melk og 1 ss smør i en liten kjele, og tilsett maisen. La det hele småkoke i 2–3 minutter. Kjør blandingen jevn med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

5. **Sjysaus:** Ha sausen over i en liten kjele, og varm opp på middels varme under omrøring.

6. **Servering:** Skjær kyllingen i skiver. Skyll og finhakk persillen, og strø den over grønnsakene ved servering.



TIPS!

Hvis du synes det blir for tidkrevende å lage maiskremen, kan du steke maisen raskt i en stekepanne med litt smør i stedet.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvennlig alternativ