



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt kylling med hasselbackpotet, servert med bakt gulrotkrem, valnøtter og chevre

Hasselbackpoteter

350 g poteter
½ pakke persillade

Gulrotkrem

300 g gulrøtter
½ ss smør* ^B

Stekt kylling og pannesaus

300 g kyllingbryst med skinn
1 pose glutenfri soyasaus
½ ss smør* ^B
½ ss hvetemel* ^B
1-2 dl vann ^B

Topping

1 pakke valnøtter
60 g chevre

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Hasselbackpoteter:** Skyll potetene. Skjær tette skiver i potetene, nesten helt igjennom (se tips). Vend inn olje, litt salt og pepper og persilladen, og fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir. Stek potetene i ovnen i omtrent 30 minutter, til de er møre og sprø.
3. **Gulrotkrem:** Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Fordel gulrøttene utover stekebrettet med potetene, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene i ovnen, sammen med potetene, i omtrent 20 minutter, eller til de er møre og har fått en lett stekeskorpe.
4. **Stekt kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, til den er gylden. Krydre med salt og pepper. Smelt ½ ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Legg kyllingen med skinnsiden opp på stekebrettet sammen med grønnsakene, og stek den videre i ovnen i 8-10 minutter. Kyllingen er ferdig når den har nådd en kjernetemperatur på 65-68 grader. La kyllingen hvile i 5 minutter før den skjæres i skiver.
5. **Pannesaus:** Rør inn ½ ss hvetemel i smøret etter steking av kyllingen, og spe på med 1-2 dl vann, litt og litt, under omrøring. La sausen småkoke i omtrent 3 minutter, og smak til med soyasausen.
6. **Gulrotkrem, fortsettelse:** Ha halvparten av de bakte gulrøttene og ½ ss smør i et litermål, og kjør det sammen med en stavmikser til en glatt krem. Smak eventuelt til med mer salt og pepper.
7. **Topping:** Grovhakk valnøttene. Topp retten med nøttene og resten av de bakte gulrøttene, og smuldre chevren over.



TIPS!

Legg et treskaft ned på skjærebrettet når du kutter potetene, for å hindre at potetene kuttet helt igjennom. Hvis du vil spare tid, så kan potetene kuttet i båter.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaivnlig alternativ