



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Cæsarsalat med sitron- og pepperkylling, ovnsbakte krydderpoteter og varme tomater

Ovnsbakte krydderpoteter

350 g poteter
1 pakke urtemiks

Sitron- og pepperkylling og varme tomater

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
1 stk tomat

Cæsarsalat

1 stk sjalottløk
1 pakke oliven
2 stk hjertesalater
½–1 pakke cæsardressing
1 stk Grana Padano
40 g krutonger

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte krydderpoteter:** Skyll og kutt potetene i jevnstore båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn urtemiksen med de ferdigstekte potetene.
3. **Sitron- og pepperkylling og varme tomater:** Tørk av kyllingen med kjøkkenpapir. Skyll og kutt tomaten i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i et par minutter på hver side, til den er gyllen. Stek tomaten med snittflaten ned i et par minutter.
4. **Sitron- og pepperkylling og varme tomater, fortsettelse:** Legg kyllingen i en ildfast form, og stek den i ovnen under potene i omtrent 10 minutter. Legg tomatene i formen når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
5. **Cæsarsalat:** Skrell sjalottløken, og kutt den og olivenene i skiver. Del salatene i to, og skyll dem godt. Riv salatbladene fra hverandre, og ha dem i en salatbolle. Vend inn dressingen, og fordel salaten på tallerkener.
6. **Cæsarsalat, fortsettelse:** Fordel løk- og olivenskivene og krutongene over salaten. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og dryss den over salaten ved servering. Skjær kyllingen i skiver, og server den, tomatene og potetene til salaten.



TIPS!

Kyllingen og tomaten kan serveres kalde hvis dere heller ønsker det. Skjær det i skiver, og fordel over salaten før servering.