



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Konfiterte kyllinglår og grønnsaker i fløtesaus med ris

Kylling og grønnsaker i fløtesaus

2 stk gulrøtter
1 stk rødløk
100 g sjampinjong
550 g konfiterte kyllinglår med estragon og sitron
½–1 pakke kokestabil matfløte

Ris

135 g jasminris

B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Kylling og grønnsaker i fløtesaus:** Skrell gulrøttene og løken. Kutt gulrøttene i grove biter, og løken i store båter. Børst av eventuelle jordrester fra soppen og del dem i to. Fordel grønnsakene og matfløten i en ildfast form, og legg over kyllinglårene sammen med kraften fra pakken. Bak det hele i ovnen i 20–25 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm.
3. **Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.