



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Balsamicokylling med timian/rosmarinkartofler og blomkål

Det skal du bruge

½ stk citron
1 fed hvidløg
1½ spsk rød balsamico
½ spsk tomatpuré
½ pose urte kryddermix
350 g kyllingelårsteak
1 stk skalotteløg
½ pose timian/rosmarin
blanding
400 g kartofler, små
½ stykke blomkål

Det skal du have

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

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. Riv citronskal fint og pres ½ spsk saft. Pil og pres hvidløg.
3. **Marinade:** Bland 1½ spsk olie med balsamico, tomatpuré, citronsaft, urte krydderi, hvidløg, ½ spsk sukker, lidt salt og peber i en skål. Rør det godt sammen. Læg kyllingen i marinaden og lad det marinere indtil tilberedning.
4. **Balsamico kylling:** Læg kyllingen med skindet opad i et ovnfast fad og hæld resten af marinaden ved. Skræl skalotteløg, halvér på langs og vend dem i marinaden. Læg dem ved kyllingen og bag 20-25 min.
5. **Kartofler/Blomkål:** Halvér kartoflerne og skær blomkål i store buketter. Vend begge med citronskal, timian/rosmarin, olie, salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag i ovnen ca. 20 min.
6. Servér kyllingen med glaserede løg og kartoffel/blomkålsblandingen. Brug stegeskyen som sauce til.