



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Portugisiske æg med stegt kyllingebryst og patatas bravas

Det skal du bruge

400 g kartofler, medium
2 stk kyllingebryster
½ pose timian/rosmarin
blanding
1 fed hvidløg
½ stk løg
1 stk rød peber
½ dåse cherrytomater
½ pose oregano
½ tsk røget paprika
2 stk æg
50 g babyspinat
½ pose aioli

Det skal du selv have

salt ^b
olivenolie ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Del kartoflerne i halve, vend dem i lidt olivenolie og krydr med salt og peber. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem ca. 20 min. til de er møre.
3. **Stegt kyllingebryst:** Pensl kyllingen med olivenolie og krydr med timian/rosmarin, salt og peber. Læg dem i ovnen og bag med kartoflerne i ca. 14-17 min.
4. **Portugisiske æg:** Pil hvidløg og løg og hak groft. Rens peberfrugt og skær i mindre tern. Varm lidt olie op på en pande, som kan gå i ovnen. Steg peberfrugt ved høj varme i 3-4 min. De må gerne få lidt farve. Kom løg og hvidløg ved og steg videre 1-2 min. Tilføj tomaterne og knus dem lidt med grydeskeen. Tilsæt oregano, røget paprika, lidt salt og peber og lad det simre i 2-3 min. Lav en fordybning pr. person i saucen med skeen, slå æggene ud på kanten af panden og kom et i hver fordybning. Sæt panden i ovnen og bag i 5-7 min. til æggeghviden er stivnet men blommen stadig er lidt flydende.
5. **Patatas bravas:** Skyl spinaten. Tag kartoflerne ud af ovnen og vend dem med spinaten, så den falder lidt sammen. Tegn med aioli over kartoflerne.
6. Skær kyllingen i skiver og server med patatas bravas og de bagte æg.