



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Spansk mandelkylling med sofrito og paprikakartofler

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

400 g kartofler, medium
1 fed hvidløg
1+1 tsk paprika
½ pk bredbladet persille
1 pose saltede mandler
2 (3)* stk kyllingebryster
1 stk rødløg
½ stk rød peber
1 stk gulerod
1 stilk bladselleri
½ dåse hakkede tomater
2½ spsk vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C.
2. **Paprikakartofler:** Skær kartoflerne i mundrette tern. Pil og pres hvidløg. Bland med lidt olie og vend godt med den ene del paprika, salt og peber. Læg dem i et stort ovnfast fad eller en bradepande med bagepapir og bag i ovnen ca. 20-25 min. Vend lidt rundt undervejs, så kartoflerne ikke brænder fast.
3. **Mandelkylling:** Skyl og hak persillen. Hak mandlerne fint. Bland mandler med paprika og persille (gem lidt til drys) i en plastpose og vend kyllingen godt i blandingen. Brun kyllingen på en pande på begge sider i lidt olie til den er gylden. Læg dem ved kartoflerne og steg med i ovnen de sidste 12-15 min.
4. **Sofrito:** Pil og hak løg. Skyl gulerod og bladselleri og skær i tynde skiver. Steg det hele i lidt olie et par min. uden at det tager farve. Skær peberfrugt i tern og steg med 2-3 min. ved jævn varme. Tilsæt hakket tomat og vand. Lad det simre 8-10 min. uden låg. Smag til med salt og peber.
5. Servér sofritoen til kyllingen sammen med paprikakartofler drysset med persille.