



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hvitløksstekt kylling med grana padanosjy, bakte grønnsaker og estragonsmør

Bakte grønnsaker

300 g gulrøtter
1 stk rødløk
350 g poteter

Hvitløksstekt kylling

300 g kyllingbryst
2 stk hvitløksfedd
1 ss smør* ^B

Grana padanosjy

½–1 pakke Grana Padano
1 pakke balsamicovinaigrette
1 pakke hønsebuljong
1 ss smør* ^B
1 ss hvetemel* ^B
3 dl vann ^B

Estragonsmør

1 pakke estragon
25 g smør* ^B

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft. Ta ut 25 g smør fra kjøleskapet, og la det temperere på kjøkkenbenken.
2. **Bakte grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene og løken i grove biter. Skyll og kutt potetene i båter. Ha det hele utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene i ovnen i omtrent 25 minutter.
3. **Hvitløksstekt kylling:** Krydre kyllingen med salt og pepper, og knus hvitløksfeddene. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje, 1 smør og de knuste hvitløksfeddene med skallet. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side, til den er gyllen. Øs hvitløkssmøret over kyllingen imens den steker. Ha kyllingen med skinnsiden opp i en ildfast form, hell smøret over, og stek kyllingen i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den er ferdigstekt.
4. **Grana padanosjy:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels varme, og ha i 1 ss smør. Dryss over 1 ss mel og pisk inn 3 dl vann, balsamicovinaigretten og hønsebuljongen. Kok over middels varme i omtrent 5 minutter. Finriv osten på et rivjern, og pisk den inn i sjyen. Smak til med salt og pepper.
5. **Estragonsmør:** Rør sammen smøret fra punkt 1 med estragonen og litt salt (se tips).



TIPS!

Hvis du ikke vil lage estragonsmøret så kan du smake til sjyen med krydderet istedenfor.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernærslutt alternativ