



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingelårsteaks i fad med dijon, estragon og kartofler

Det skal du bruge

½ stk løg
½ stk fennikel
400 g kartofler, små
2½ dl piskefløde
1 spsk dijon sennep
1 pk estragon, frisk
½ dl hvidvin cooking wine
2 stk kyllingelårsteaks
30 g rucola

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Grøntsager:** Pil og hak løg. Skær top og bund af fennikel og skær resten i skiver. Del kartoflerne i halve og kom det hele i et stort ovnfast fad. Tilsæt fløde, sennep, plukket estragon og hvidvin. Rør det hele godt rundt i fadet.
3. **Kylling:** Læg kyllingen i fadet med skindet opad og krydr det med salt og peber. Sørg for at kartoflerne ikke ligger under kyllingen. Bag det midt i ovnen 30-40 min. til kartoflerne er møre.
4. **Anret:** Tag fadet ud af ovnen. Skyl rucolaen og top retten med det til sidst.