



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllinglår provence med frisk potetsalat og stekt brokkoli

Kyllinglår og poteter

430 g kyllinglår
350 g kokte timian- og hvitløkspoteter

Potetsalat

1 pakke vårløk
1 pakke reddiker
1 stk grønt eple
1 pakke sennepsvinaigrette

Stekt brokkoli

1 stk brokkoli
75 g strimlet grønnkål
1 pakke urtemiks
1 ss smør* ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Kyllinglår og poteter:** Legg kyllinglårene og potetene på et stekebrett med bakepapir, og stek det hele i ovnen i 12–15 minutter, til kyllingen er gjennomvarm.

3. **Potetsalat:** Skyll vårløken, reddikene og eplet. Kutt vårløken og reddikene i tynne skiver, og eplet i små terninger. Ha vårløken, reddikene, epleterningene og de ferdigstekte potetene i en bolle. Vend inn sennepsvinaigretten, og smak til med salt og pepper.

4. **Stekt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skyll grønnkålen. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien i omtrent 3 minutter. Tilsett grønnkålen og stek i 2 minutter til. Ha i 1 ss smør og vend inn urtemiksen.



TIPS!

Om været tillater det, kan retten tilberedes på grillen: Varm kyllingen og potetene på indirekte varme i omtrent 10 minutter. Pensle brokkolien med olje og grill den i 3 minutter på hver side. Ha brokkolien i en bolle, tilsett krydderet og litt smør.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ