



Smokey chipotle kyllingebryst med gratineret Mac&Cheese og bønnesalat

Det skal du bruge

200 g pasta
½ pk grønne bønner
2½ dl sødmælk
2 pakker tanelli ost
½ tsk oregano
1 pose røget chili
1 tsk røget paprika
280 g kyllingebryst
1 stk tomat
½ stk rødløg
½ stk rød chili
½ pk bredbladet persille
½ dåse bønner
1 spsk æbleeddike

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b
smør ^b
mel* ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog ca. 8 min. Nip enderne af de grønne bønner og kog dem i en sigte i gryden ca. 2 min. Skyl dem i koldt vand.
3. **Bechamel:** Smelt 1 spsk smør i en gryde, tilsæt 1 spsk mel og pisk det godt sammen. Tilføj mælk lidt ad gangen og kog det sammen 3-4 min. under omrøring. Smag til med salt og peber. Hvis saucen klumper gør det ikke noget, brug en stavblender til at samle den.
4. **Mac & cheese:** Riv osten. Vend pastaen med bechamel og halvdelen af osten. Kom det i et ovnfast fad og drys resten af osten og oregano over. Bag den i ca. 10 min. til den har fået en god farve.
5. **Kylling:** Rør røget chili og røget paprika sammen i en skål. Kom kyllingebrysterne i og vend det rundt. Varm en stegepande op med lidt olie og steg kyllingen ved høj varme ca. 3 min. på hver side. Skru ned og steg videre i ca. 5 min.
6. **Bønnesalat:** Del de grønne bønner i to. Skyl tomat og skær i tern. Pil rødløg og skær i tynde skiver. Hak chili fint (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Skyl persillen og hak den groft. Dræn bønnemixen og skyl i koldt vand. Bland det hele i en skål og vend med æbleeddike, 1 spsk olivenolie, lidt salt og peber.
7. **Anret:** Skær kyllingen i skiver og servér med bønnesalat og mac & cheese.