



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingbryst med urte- og hvitløksbakte poteter, gulrøtter og sitrønsaus

## Urte- og hvitløksbakte poteter og gulrøtter

300 g gulrøtter  
1 stk hvitløksfedd  
350 g poteter  
1 pakke honning  
½-1 pakke urtemiks

## Pannestekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst  
1 ss smør\* <sup>B</sup>

## Sitrønsaus

½-1 pakke smørsaus  
½ stk sitron

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Urte- og hvitløksbakte poteter og gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i fire staver. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og kutt potetene i tynne båter.
3. **Urte- og hvitløksbakte poteter og gulrøtter, fortsettelse:** Fordel gulrøttene utover den ene siden av et stekebrett med bakepapir. Fordel potetene og hvitløken utover den andre siden. Ha over litt olje, salt og pepper. Vend i tillegg honningen inn i gulrøttene. Stek det hele i ovnen i 15-20 minutter, til grønnsakene er gylne og gjennomstekte. Krydre med urtemiksen de siste 3 minuttene av steketiden.
4. **Pannestekt kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3-4 minutter på hver side. Tilsett 1 ss smør mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Ha kyllingen over i ildfast form, og stek den i ovnen i omtrent 6 minutter (se tips). La kyllingen hvile i omtrent 5 minutter før du skjærer den i skiver.
5. **Sitrønsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med litt saft fra sitronen.
6. Kutt resten av sitronen i båter og server til retten. Nyt måltidet!

## TIPS!

Bruk et steketermometer der kyllingen er på sitt tykkeste. Stek kyllingen i ovnen, til kjernetemperaturen er på 65 grader. La den hvile i 5-10 minutter, før du skjærer den i tynne skiver.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennlia alternativ