



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingbryst med potetmos, salat og peppersaus

Potetmos

500 g potetmos

Ovnsbakt kyllingbryst

300 g kyllingbryst

1 ss smør* ^B

Saus

1 pakke peppersaus

Salat

½ stk rødløk

75 g Mamma Mia

salatblanding

1 stk tomat

100 g finsnittet rødkål

½ pakke sennepsvinaigrette

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
3. **Ovnsbakt kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 1 minutt på hver side, til den er gyllen. Smelt 1 ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Legg kyllingen over i en ildfast form, og stek den i ovnen i 10–15 minutter. Steketiden avhenger av størrelsen på kyllingbrystet.
4. **Saus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
5. **Salat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og tørk salaten og tomaten, og kutt tomaten i biter. Bland sammen rødløken, salaten, tomaten, rødkålen og sennepsvinaigretten i en salatbolle.
6. **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

TIPS!

Sett inn et termometer der kyllingen er på sitt tykkeste, og stek den til kjernetemperaturen ligger på 65 grader. La kyllingen hvile i 5 minutter, før du skjærer den i tynne skiver. Da vil temperaturen ligge på 68–70 grader.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivolia alternativ