



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sous vide kyllingfilet i rødvinssaus med tomatsalat og persilladepoteter

Persilladepoteter

300 g småpoteter
1 pakke persillade
½ ss smør* ^B

Kylling i rødvinssaus

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
1 pakke rødvinssaus
½ dl vann ^B

Tomatsalat

1 stk tomat
½-1 stk rødløk
75 g Mamma Mia salatblanding
½ pose hvitvinseddik 15ml
1 ss olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15-18 min, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Kylling i rødvinssaus:** Ta kyllingen ut fra pakken og del den i to på langs. Ha kraften fra pakken i en kjele sammen med rødvinssausen. Skyll ut sauspakken med ½ dl vann og ha dette i kjelen sammen med kyllingen. Kok under lokk over middels varme i 10 minutter.
- 3. Tomatsalat:** Skyll tomaten og skrell løken. Kutt tomaten i tynne båter og løken i tynne skiver. Ha tomaten og løken i en serveringsbolle sammen med salaten, og vend inn 1 ss olivenolje, ½ ss eddik, og litt salt og pepper.
- 4. Persilladepoteter:** Hell vannet fra de ferdigkokte potetene, og vend inn ½ ss smør og persilladen.



TIPS!

Knus de kokte potetene lett med en sleiv, og vend inn smøret og kryddermiksen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ