



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert kyllingpanne med paprika og tomatsaus, stekte poteter og aioli

Stekte poteter
350 g poteter

Tomatsaus
1 stk gul løk
1 stk rød paprika
1 stk hvitløksfedd
1 pakke sitruskrydder
1 pakke tomatsaus
1 ss olivenolje ^B
½-1 dl vann ^B

Kyllingpanne
300 g skivet kyllingfilet
100 g revet mozzarella

Servering
30 g ruccola
½-1 pakke aioli

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Stekte poteter:** Skyll og kutt potetene i store terninger. Fordel potetbitene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend på dem halvveis inn i steketiden for et jevnere resultat.
3. **Tomatsaus:** Skrell løken og skyll paprikaen. Kutt løken i to, og deretter i tynne skiver. Kutt paprikaen i tynne strimler. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss olivenolje. Stek løken og paprikaen i 3 minutter under omrøring. Ha i hvitløken og sitruskrydderet, og stek det i 1 minutt til. Tilsett tomatsausen og ½-1 dl vann. Gi det et oppkok, og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt og pepper.
4. **Kyllingpanne:** Varm opp en stekepanne eller gryte som tåler å stå i ovnen til høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek kyllingen i 1-2 minutter på hver side, og krydre med litt salt og pepper. Hell over tomatsausen fra forrige punkt, og dryss over den revne osten. Stek kyllingpannen i ovnen over potetene i omtrent 10 minutter, eller til osten er smeltet.
5. **Servering:** Skyll og tørk ruccolæen. Ringle aiolien over de ferdigstekte potetene. Topp kyllingpannen med litt olivenolje, og fordel ruccolæen over det hele.

TIPS!

Har dere ikke en panne eller gryte som tåler å stå i ovnen, kan man steke kyllingen først, for så å vende den med tomatsausen i en ildfast form.