



# Ovnsbakt kylling og tomater med krydderpoteter, ajvar og aioli

## Krydderpoteter

300 g småpoteter  
½-1 pakke persillade

## Kylling og tomater

1 pakke cherrytomater  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk gul løk  
300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Servering

½-1 pakke ajvar  
½-1 pakke aioli  
75 g Mamma Mia salatblanding

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Krydderpoteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15-18 minutter, eller til de er gjennomkokte. Knus potetene lett med en gaffel, og vend inn persilladen rett før servering.
3. **Kylling og tomater:** Skyll tomatene, og skrell løken og hvitløken. Kutt løken i tynne båter og hvitløken i tynne skiver. Del kyllingen i to på tvers. Ha løken, tomatene og hvitløken i en ildfast form, og vend inn kraften fra kyllingen, 1 ss olivenolje, salt og pepper. Legg kyllingen på toppen, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 12 minutter.
4. **Servering:** Server ajvaren, aiolien og salaten til retten.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.