



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 ^B

Servering

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

salt ^B

pepper ^B

^B 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.