



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingefad med limegratineret fennikel og bearnaise

Det skal du have

400 g kartofler, små
½ pk tanelli ost
1 stk lime
1 stk fennikel
½ pose rasp
½ glas kapers
2 stk kyllingelårsteaks
1 pose bearnaisesauce
50 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Kyllingefad med :** Riv ost og lime skal fint. Skær fennikel i både og skyl dem. Læg dem i et ovnfast fad med bagepapir og vend med 1 spsk olivenolie, revet ost, limeskal, rasp og kapers. Dryp limesaft over og krydr med salt og peber. Fordel det jævnt. Krydr kyllingen med salt og peber og læg dem med skindet opad ved siden af fennikel. Bag det hele ca. 20 min.
4. **Bearnaise:** Kom saucen i en lille gryde og varm den op ved lav varme (Max 60°C) under omrøring. Kan også varmes i emballagen i en gryde med vand 60°C i ca. 5 min.
5. **Anret:** Skyl babyspinat og vend sammen med fenniklen. Skær kyllingen i skiver og server med bearnaise og kartofler til.