



# Marinert kyllinglårfilet med bakte potetskiver, cherrytomater og ruccolasalat

**Ovnsbakte potetskiver**  
350 g poteter

**Kylling og bakte tomater**  
1 stk sjalottløk  
1 stk hvitløksfedd  
250 g cherrytomater  
300 g marinert utbenet kyllinglår m/estragon og hvitløk  
½ pakke kryddersmør  
½ dl vann <sup>B</sup>

**Salat**  
60 g ruccola  
½ pakke balsamicovinaigrette

salt <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetskiver:** Skyll og kutt potetene i tykke skiver. Fordel potetskivene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i nedre del av ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Kylling og bakte cherrytomater:** Skrell og kutt løken og hvitløken i tynne skiver, og skyll cherrytomatene. Ha grønnsakene i en ildfast form.
4. **Kylling og bakte cherrytomater, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–4 minutter på hver side, til den er gyllen. Ha kryddersmøret i stekepannen mot slutten av steketiden, og skru av varmen. Legg kyllingen over i formen med grønnsakene. Ha 1 dl vann i stekepannen, og hell stekesjyen over kyllingen. Bak det hele i ovnen, over potetene, i 15–20 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
5. **Salat:** Skyll og tørk ruccolasalaten, ha den i en bolle, og vend inn balsamicovinaigretten.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.