



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bjärekyckling med timjan, sauce suprême och vitlöksstekta haricots verts

Rostad potatis

Potatis 400 g

Bjärekyckling

Bjäre kycklinglårfile 300 g

Timjan 10 g

- Salt ½ tsk
- Vatten 1 ½ dl

Sauce suprême

Vispgräddde ½ dl

- Vetemjöl* ½ msk

Vitlöksstekta haricots verts

Haricots verts 1 förp

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Skogschampinjoner 100 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20-25 min.
3. **Bjärekyckling:** Repa hälften av den färska timjanen och lägg åt sidan till såsen. Lägg timjankvistarna och resten av timjanen i en liten ugnform. Krydda kycklingen med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över kycklingen i ugnformen (ovanpå timjankvistarna). Tillsätt vatten till formen. Ställ in mitt i ugnen och tillaga ca 12 min, tills kycklingen är genomstekt.
4. **Förberedelse vitlöksstekta haricots verts:** Skölj och ansa haricots verts. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Skiva skogschampinjoner.
5. **Sauce suprême:** Smält smör i en kastrull. Blanda ner vetemjöl. Vispa ner vispgräddde. Tillsätt vätskan från kycklingformen och låt såsen sjuda ca 5 min, tills den har en krämig konsistens. Smaka av såsen med den repade timjanen, salt och nymald svartpeppar.
6. **Vitlöksstekta haricots verts:** Smält smör i en stekpanna. Stek svampen ca 2 min, tills den fått fin färg. Krydda med lite salt. Lägg över på en tallrik. Tillsätt lite mer smör till stekpannan och stek vitlök och haricots verts ca 2 min, krydda med salt och nymald svartpeppar. Vänd ner den stekta svampen och finhackad lök. Blanda runt.
7. Servera kyckling med rostad potatis, vitlöksfrästa grönsaker och sauce suprême.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ