



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

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

Servering

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

🏠 salt

🏠 pepper

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 hver kylling i to på tvers. Ha løken, tomatene og hvitløken i en ildfast form, og vend inn 1 ss olivenolje, salt og pepper (se tips). Legg kyllingen på toppen, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 12 minutter.

4 **Servering:** Server ajvaren, aiolien og salaten til retten.

Tips fra kokken: Vend inn kraften fra kyllingpakkene med grønnsakene før formen settes i ovnen.