

Kyllingepande - med ovnbagte rodfrugter

3-4 personer

Ingredienser:

- 4 kyllingebryster
- 1 tsk. stødt paprika
- salt og peber
- olie

- 800 gr. kartofler
- 400 gr. gulerødder
- 1 dusk frisk timian
- 1 tsk. stødt paprika
- salt
- olie
- 200 gr. Buko Pikantost
- 5 dl. mælk, fløde eller madlavningsfløde 18%
- eventuelt lidt jævning

- frisk persille
- finthakket rødløg



Skyl og rens kartofler og gulerødderne og skær begge dele i mindre stykker. Bland det med olie, masser af timian, paprika og lidt salt i et ovnfast fad. Kartofflerne og gulerødderne skal i ovnen i 40-50 minutter på 180°.

Skær kyllingebrysterne over i 2 på langs. Skær derefter riller på langs i kyllingebrystet – drys paprika, salt og peber på.

Varm en pande op, hæld lidt olie på og steg kyllingebrysterne - de skal gennemsteges ved svag varme. Læg et låg på panden for at bevare varmen derinde.

Når kyllingebrysterne er gennemstegt, fjernes de fra panden og holdes varme sammen med grøntsagerne i ovnen. Smelt pikantosten til sovsen på panden i fedtstoffet – rør mælk/fløde i. Du kan eventuelt jævne saucen efter behov.

Læg det hele tilbage i panden - oven på saucen. Først kylling, så kartofler/gulerødder og afslut med friskhakket persille og rødløg i små tern.

God appetit!