



Ovnstegte kyllingelår med grøntsager



60+ MIN

HOVEDRET

En lækker weekendret med ovnstegte kyllingelår og grøntsager. Retten smager fantastisk og lidt i vildtretning. Ovnstegte kyllingelår med grøntsager passer perfekt til de kolde vintermåneder.



Ingredienser

4 personer

Kyllingelår (ca. 550 g)	4
Groft salt	½ tsk
Friskkværnet peber	
Smør	25 g
Rensede markchampignoner i halve	200 g
Skrubbede jordskokker i halve	500 g
Rensede porrer i ringe	225 g
Skrællede gulerødder i korte stave	175 g

Tyttebærsauce

Karolines Køkken® Piskefløde 38%	¼ liter
Tyttebærsyltetøj	1 dl
Æbleeddike	1 spsk
Koncentreret kyllingefond	1 spsk
Groft salt	½ tsk
Friske timiankviste	

Tilbehør

Løse ris, parboiled - koges	240 g
-----------------------------	-------

Sådan gør du

Rens og tør kyllingelårene. Drys med salt og peber på begge sider af kødet. Lad halvdelen af smørret blive gyldent i en pande og brun kyllingestykkerne ved kraftig varme, ca. 2 min. på hver side. Læg lårene i et ovnfast fad (ca. 25 x 30 cm) og steg dem midt i ovnen.

Lad imens resten af smørret smelte i panden ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits svampene i ca. 3 min. Tag kyllingen ud efter ca. 20 min. og tilsæt svampe, jordskokker, porre og gulerødder.

Tyttebærsauce

Rør fløde, tyttebærmarmelade, æbleeddike, fond og salt sammen i en skål. Hæld det over kylling og grøntsager. Top med timiankviste og bag retten færdig de sidste 40 min. Server med kogte ris.

Bagetid

Ca. 1 time ved 200° - traditionel ovn.

Velbekomme!