



BRYSTFILET I OVBAGT KARTOFFEL-GRØNTSAGSFAD

4 PERSONER

Her kan du lave et flot fad, som består af skiver af kylling, kartofler og grøntsager - alt i ét fad. Hele retten skal laves i ovnen, så når den først er forberedt, er der god tid til andre aktiviteter, mens maden passer sig selv i ovnen, lige indtil spisetid.

INGREDIENSER

- 4 stk. brystfilet
- 6 stk. kartofler
- 1 gul squash
- 1 grøn squash
- 3 tomater
- 2 rødløg
- 1 tsk. olie
- 1 glas tomat sauce ca. 400 g
- 2 tsk. salt
- Friskkværnet sort peber
- 2 spsk. olie
- 2 fed presset hvidløg
- 1 tsk. oregano
- 1 tsk. paprika
- 1 håndfuld friske timiankviste

TILBEREDNING

Skær brystfilet i skiver på ca. $\frac{1}{2}$ cm tykkelse. Skær kartofler, squash, tomater og rødløg i tynde skiver på ca. 3 mm. Smør et stort ildfast fad med olie og hæld tomatsaucen i bunden af fadet. Læg skiver af kylling, kartofler, squash, tomat og rødløg i fadet skiftevis, så de forskellige ingredienser bliver godt fordelt. Drys med salt og peber.

Bland olie med hvidløg, oregano og paprika og dryp eller pensl olien over grøntsager og kylling. Læg til sidst timiankviste over og bag retten i ca. 50 minutter ved 180°C. Drys evt. ost over retten når der er 10-15 minutter tilbage af bagetiden.

TIP: Grøntsagerne kan varieres efter smag, når bare de skæres i nogenlunde lige tykke skiver, og skiverne også er ca. lige store. Det bliver et flot fad, når der er så mange forskelligt farvede grøntsager, som muligt. Bruger du et rundt fad, f.eks. et tærtefad, kan du anrette skiverne i cirkler. Start med den yderste cirkel op mod

Evt. 50 g revet parmesan

kanten hele vejen rundt og byg indad.

Retten smager godt med en hjemmelavet basilikumpesto og evt. salat eller groft brød.