



## UDBENET KYLLINGELÅR I FAD MED BACON OG PEBERFRUGT

Opskriften er udviklet af: Tutti\_mad

### INGREDIENSER

2 pakker hele kyllingelår uden ben  
200 g bacon i tern  
1 rød peberfrugt  
1 grøn peberfrugt  
2 løg  
1 ds hakket tomat  
140 g tomatpure  
1/4 fløde  
Salt og peber

### TILBEREDNING

Skær løg og peberfrugt i tern og svits det i 5 minutter på en brandvarm pande. Hæld det i et ovnfast fad. Steg bacon halv færdigt på panden og vende det i fadet med peberfrugt og løg.

Vend hakket tomat, tomatpure og fløde i fadet og rør det godt rundt.

Krydre de udbenede kyllingelår godt med salt og peber på begge sider. Varm panden godt op med lidt fedtstof og brun dem et par minutter på hver side. Kom kyllingelårene i fadet med skindsiden opad og sæt retten i oven i 40 min. ved 185 grader varmluft. Evt. de sidste 5 min på grill funktion, hvis du syntes at skindet mangler mere sprødhed.

Serveres med ris blandet med ærter og evt. en god salat.