



HEL KYLLING MED KARTOFFEL-GULERODSMOS OG BAGTE CHERRYTOMATER

4 PERSONER

Bagt kartoffelmos er en ganske nem måde at servere et solidt og mættende måltid, som kan forberedes i forvejen. Her får kartoflerne selskab af gulerødder i mosen, og bages med lidt hasselnøddeflager og bacon på toppen - det giver ekstra smag og sprødhed på toppen. Alle dele af måltidet her tilberedes i ovnen, og kartoffelmosen kan forberedes i god tid, så det er nemt at sætte det hele i ovnen inden spisetid.

INGREDIENSER

KYLLING

1 hel kylling i stegepose

KARTOFFEL-GULERODSMOS

4 bagekartofler

4 gulerødder

2 dl kogevand

125 g hvidløgsflødeost

2 tsk. salt

Friskkværnet peber

25 g hasselnøddeflager

100 g bacon i tern

BAGTE CHERRYTOMATER

300 g cherrytomater

4 stilke timian

3 fed hvidløg

1 spsk. olivenolie

1/2 tsk. salt

75 g ruccola

TILBEREDNING

KYLLING

Tilbered kylling i stegeposen efter anvisning på emballagen.

KARTOFFEL-GULERODSMOS

Skræl gulerødder og kartofler. Skær dem i mindre stykker og kog dem i usaltet vand, til de er godt møre, ca. 25 minutter. Hæld kogevandet fra - gem 2 dl. Mos kartofler og gulerødder sammen med kogevandet og flødeost. Smag mosen til med salt og peber og kom den i et smurt ildfast fad. Drys med bacontern og hasselnøddeflager og sæt fadet i ovnen ved 185°C i ca. 20 minutter.

BAGTE CHERRYTOMATER

Læg tomaterne i et smurt ildfast fad. Skær hvidløget i tynde skiver og drys over tomaterne. Fordel timian stilkene over, drys med salt og dryp olivenolie over. Bag fadet ved 185°C i ca. 20 minutter. Lad tomaterne afkøle en smule inden servering og anret de lune tomater ovenpå ruccola.

Server kyllingen med bagt kartoffel-gulerodsmos og bagte blommetomater.

TIP:

Kartoffel-gulerodsmos laves her med hvidløgsflødeost i stedet for smør, som ellers traditionelt bruges i kartoffelmos, fordi flødeosten giver en super god og fyldig smag til mosen. Et andet lækkert alternativ til hvidløgsflødeosten er pikant ost. Du kan selvfølgelig sagtens lave mosen med smør i stedet for flødeost.