



OVNSTEGT KYLLINGEMEDISTER MED FLØDESTUVET KARTOFLER OG GRØNTSAGER

Opskriften er udviklet af: tutti_mad

INGREDIENSER

1 pk. kyllingemedister
1 pk. bacon i skiver
800 g kartofler
1 rød peberfrugt
4 forårsløg
250 g cherrytomater
1 presset hvidløgsfed
1/2 L fløde 38%
Salt og peber

TILBEREDNING

Tænde ovnen på 200 grader varmluft.

Skær kartofler i tynde skiver, brug gerne en mandolinjern. Skær peberfrugt i tern og forårsløg i skiver. Halvér cherrytomater og pres hvidløget. Kom kartofler, peberfrugt, forårsløg, cherrytomater og presset hvidløgsfed i et ovnfast fad. Drys med salt og peber og vend det hele godt i fadet. Hæld fløde over grøntsagerne. Kom fadet i den forvarmet ovn i 30 minutter.

Prik forsigtigt lidt i kyllingemedisteren med en gaffel og svøb medisteren lidt stramt ind i bacon.

Når de 30 minutter er gået, tager du fadet ud af ovnen og ligger den svøbte kyllingemedister ovenpå de varme grøntsager. Sæt fadet tilbage i ovnen og varm den yderligere i 30 minutter.

Serveres gerne med en sprød grøn salat.