

Enda en alt-i-ett kyllingform hvor kyllingen får godgjøre seg i ovnen med urter, crème fraîche og deilige rotfrukter. Resultatet blir like godt som det er lettvin.

INGREDIENSER

800 g kyllinglår – delt i to
3 ss olje
1 ss smør
salt og pepper

600 g amandinepotet

4 fedd hvitløk – grovhakket
4 sjalottløk
1 gulrot, i store terninger
1 persillerot, i store terninger
200 g sellerirot, i store terninger
½ purre, i grove skiver
2 dl kyllingbuljong
1 dl crème fraîche
3 ss hakkede estragonblader
salt og pepper
sitronsaft

VARIASJON: Du kan lage denne retten med kyllingbryst eller utbeinet kyllinglår. Siden dette har kortere steketid, kan det være lurt å bruke steketermometer, så tar du ut kyllingen og lar den hvile når den er ferdig, mens grønnsakene bakes ferdig. Den kan være veldig godt med en klatt sennep i sausen for mer smak, alternativt andre urter som salvie eller timian.

RESTER: Varm i mikroovn til lunsj dagen etter eller lun opp formen i ovnen igjen.

KYLLINGFORM MED ROTFRUKTER OG ESTRAGON

- 1 Sett ovnen på 200 grader og sett over poteter med en gang.
- 2 Krydre kyllingstykkene godt med salt og pepper. Legg dem i en stekepanne med skinnsiden ned, stek dem i olje på middels temperatur, kanskje litt høyere. Tilsett smøret når skinnet begynner å få farge. La skinnet blir gyllent og sprøtt. Kyllingen trenger ikke veldig mye oppmerksomhet ved denne temperaturen, den skal bare snus innimellom. Ta stykkene opp når de er ferdig brunet.
- 3 Mens kyllingen forsiktig brunes, gjør du klar grønnsakene. Røtter og løk skrelles og deles i tommelfingerstore biter, på omtrent 2 ganger 3 centimeter. Krydre røtter og løk med salt og pepper og bland inn estragon. Legg røtter i en ildfast form. Helst skal grønnsakene dekke bunnen på formen helt, uten at det er store «huller». Unngå samtidig at formen er for liten slik at grønnsakene blir liggende oppå hverandre. Da bakes grønnsakene på toppen, mens de i bunnen fort blir rå. Legg kyllingen over grønnsakene.
- 4 I stekepanna du brunet kyllingen i, har du i buljong og crème fraîche. Dette kokes opp og helles over i den ildfaste formen. Væsken skal stå cirka halvveis oppover grønnsakene. Er det litt lite væske for din form, kan du tilsette mer H-melk, crème fraîche eller buljong.
- 5 Sett formen i ovnen og bak til kyllingen er ferdig og røttene møre, det tar 20–30 minutter. Smak på sjen før du serverer, den trenger salt, pepper og sitron etter smak. Serveres med kokte amandinepoteter.

KOKKETIPS: Del purreløken i et langt stykke på langs når du vasker den. Da er du sikker på å få ut alle jordrestene som det ofte kan være en god del av i purre. Bruk ørene godt når du steker kyllingen, og sjekk den ofte. Freser den mye, kan du vurdere å skru ned varmen litt. Freser den svakt og vennlig, passer den seg bra selv.