



VARDAGSMAT

Dijonkyckling med ugnsrostad potatis

4 portioner

225 °C · 200 °C varmluft



Här snålar vi inte med såsen – den är halva nöjet.

Ingredienser

Potatis

ca 800 g potatis
olja
salt och svartpeppar
timjan

Kyckling

ca 600–700 g kycklingfilé
eller kycklinginnerfilé
salt och svartpeppar
smör eller olja till stekning

Dijonsås

3 dl matlagningsgrädde
1–2 msk dijonsenap
timjan
en liten skvätt champagnevinäger
salt och svartpeppar

Gör så här

- Rosta potatisen.** Sätt ugnen på 225 °C (200 °C varmluft). Skär potatisen i jämnstora bitar. Blanda med olja, salt, peppar och timjan. Rosta tills den är gyllene och mjuk, cirka 30–40 minuter. Rör om under tiden.
- Stek kycklingen.** Krydda med salt och peppar. Stek i smör eller olja till fin färg. Sänk värmen och låt bli genomstekt, till 75 °C i den tjockaste delen. Kontrollera med termometer.
- Gör dijonsåsen.** Värm grädden med 1 msk dijonsenap. Tillsätt timjan och låt sjuda till fin konsistens. Smaka av med salt, peppar och mer senap om du vill.
- Lyft med lite syra.** Tillsätt en liten skvätt champagnevinäger på slutet. Rör om och smaka innan du tillsätter mer.
- Servera.** Lägg upp kycklingen med den ugnsrostade potatisen och servera med rikligt med dijonsås.

Dagens Husmor-tips

En platt sås behöver inte alltid mer salt. Prova en liten skvätt champagnevinäger i dijonsåsen. Rör om och smaka innan du tar mer.