

Bagte kyllingelår i flødesauce

Opskrift til 3 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 600 g kyllingelår
- krydder med salt, peber og paprika
- 1 øko citron
- 3 skalotteløg
- 3 fed hvidløg
- en bakke cherrytomater (jeg brugte omkring 15 stk.)
- 1 rød peberfrugt
- 1 håndfuld frisk timian
- 1 dl hvidvin
- 2,5 dl fløde
- smages til med salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Kom kyllingelårene på en varm pande og giv dem små 5 minutter på hver side, så de får en sprød stegeskorpe – krydr med det du ønsker, jeg brugte salt, peber og paprika
3. Imens skæres citronen i både og kernerne pilles fra
4. Løgene skæres i både og hvidløgene skæres i skiver
5. Tomaterne skæres i både, peberfrugt i strimler og den friske timian plukkes
6. Kom kyllingen i et ovnfast fad sammen med de forskellige grøntsager
7. Hæld vin og fløde ved og drys evt. med lidt salt og peber
8. Bag fadet i ovnen i 30 minutters tid, imens du koger dine ris og evt. rister bacon eller parmaskinke sprødt, hvis du ønsker at servere med det.