



Kyllingelår med ovnbagte kartofler og whiskysauce

En rigtig fredagsklassiker! Kylling og kartofler smager vidunderligt med en hjemmelavet whiskysauce.

Forberedelsestid: 30 min

Tilberedelsestid: 35 min

Antal personer: 4

DET SKAL DU BRUGE

4 hele kyllingelår
1 spsk. olivenolie
Salt og peber

OVNBAGTE KARTOFLER

1 kg kartofler
2 spsk. olivenolie
Salt

WHISKYSAUCE

100 g smør
70 g koncentreret tomatpuré
2 tsk. tørret rosmarin
1 dl whisky
2½ dl piskefløde
2 tsk. rørsukker
Salt og peber

TIL SERVERING

200 g ærter fra frost

Opskrift - sådan laver du kyllingelår med ovnbagte kartofler og whiskysauce

Ovnbagte kartofler: Tænd ovnen på 200°. Skrub eller skræl kartoflerne, og skær dem i både. Fordel dem på en bageplade med bagepapir, og vend dem med olivenolie og salt. Bag kartoflerne i ovnen i 35 minutter.

Læg kyllingelårene i et ovnfast fad. Dryp olivenolie over, og drys med salt og peber. Steg dem i ovnen i 30 minutter, til skindet er sprødt, og kødet er gennemstegt.

Whiskysauce: Smelt smør i en gryde. Tilsæt tomatpuré og rosmarin, og rør godt rundt. Hæld whisky i gryden, og lad det simre et par minutter, så alkoholen fordamper. Tilsæt fløde, og bring saucen i kog. Smag til med sukker, salt og peber. Tag gryden af varmen indtil servering.

Til servering: Giv de grønne ærter et hurtigt opkog. Servér kyllingelår med ovnbagte kartofler, grønne ærter og whiskysauce.