



## Ingredienser

600 g kartofler  
200 g gulerødder  
3 dl majs  
1 spsk. olie  
1 spsk. allroundkrydderi  
Salt

4 kyllingefileter  
2 spsk. allroundkrydderi  
Salt og peber  
Olie til stegning

Pynt: Persille

## Beskrivelse

Kom kyllingefileterne i en pose med 2 spsk. allroundkrydderi og fordel krydderiet rundt. Lad det trække i køleskabet i en time.

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Skræl gulerødderne og skær dem i tynde stave. Kom kartofler, gulerødder og majs i en skål. Tilsæt olie, 1 spsk. allroundkrydderi og salt. Vend rundt i blandingen så olie og krydderier bliver fordelt.

Brun kyllingefileterne hurtigt i olie på en pande og krydr med salt og peber.

Fordel kartoffelblandingen på 4 stykker folie og læg de brunede kyllingefileter ovenpå.

Pak folien sammen om kylling og kartoffelblanding. Bag pakkerne i ovnen ved 200 grader i 45 minutter.

Pynt med lidt persille ved servering.