

# Kylling i fad med kartofler og grøntsager

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

1 kg små nemme kartofler  
3 peberfrugter (rød, gul, grøn)  
2 rødløg  
4 spsk. olie  
1 portion krydderi til kylling  
4 kyllingefileter

### Dressing:

400 g creme fraiche  
2 bdt. friske krydderurter (purløg, dild eller persille)  
salt og peber

## Beskrivelse

Skær de små nemme kartofler i mundrette stykker. Skær peberfrugterne i grove tern og skær rødløgene i både. Bland kartofler, peberfrugt, rødløg, 3 spsk. olie og 1/2 portion krydderi til kylling sammen i en skål.

Tænd ovnen på 200 grader.

Fordel kartofler og grøntsager i en bradepande med bagepapir. Smør kyllingefileterne ind i resten af olien og drys med resten af krydderiblandingen på begge sider. Læg kyllingen mellem grøntsagerne.

Bag retten i ovnen i 25-30 minutter eller til kyllingen er gennemstegt og kartoflerne er møre. Server retten med en creme fraiche dressing.

### Dressing:

Hak krydderurterne fint og rør dem i creme fraichen. Smag dressingen til med salt og peber.