Kyllinggrateng med poteter



Ingredienser

♥ 500 g poteter (skrelt vekt)
♥ 1 løk
♥ 2 røde spisspaprika
♥ 200 g brokkoli eller brokkolini
♥ 750 g kyllingfilet
♥ 6 dl kremfløte
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 6 fedd hvitløk
♥ 1 ss tandoorikrydder (se tips)
♥ 300 g modnet Jarlsberg (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokt jasminris
♥ grønn salat

Fremgangsmåte

Finn frem en ildfast form (den jeg brukte her måler 39 x 25 cm) og smør den lett.

Skjær potetene i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin hvis du har det.

Legg drøyt halvparten av potetskivene i bunnen av den smurte formen. Kvern over salt og pepper.

Skjær løk og 1 paprika i skiver og fordel over potetskivene. Skjær kyllingfilet i biter og legg drøyt halvparten av de rå kyllingbitene utover i formen. Legg buketter av

brokkoli eller brokkolini innimellom kyllingbitene. Kvern over salt og pepper.

Ha over resten av potetskivene, og kvern på nytt over salt og pepper. Fordel over resten av de rå kyllingbitene og skiver av den andre paprikaen.

Visp ingrediensene til sausen raskt sammen: kremfløte, crème fraîche, pressede hvitløksfedd, kvernet salt og pepper og tandoorikrydder. Hell sausen over innholdet i formen. Ha over rikelig med revet ost.

Dekk til formen med aluminiumsfolie (eller bruk lokk som passer til formen).

Stek gratengen midt i ovnen ved 200°C i 45 minutter. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og la gratengen steke midt i ovnen i 30 minutter til.

Server kyllinggratengen varm rett fra ovnen, enten alene eller sammen med kokt jasminris og en grønn salat.

Tips

♥ Tandoorikrydder er lettvint å bruke og gir masse god currysmak til gratengen.

♥ Dersom du ønsker en mildere smak på gratengen, kan du erstatte tandoorikrydder med 1 stor spiseskje søt paprikapulver.

♥ Personlig liker jeg å bruke en godt modnet ost på toppen av gratengen. Modnet Jarlsberg er fin å bruke, men vellagret Norvegia eller Gruyère er også supert. Ønsker du en mildere ostesmak, kan du bruke revet mozzarella.

♥ Gratengen smaker aller best nylaget, rett fra ovnen. Rester kan oppbevares i kjøleskapet til dagen (eller fryses) og varmes på nytt i ovnen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kyllinggrateng-med-poteter