

Recept 16. Kyckling från Cortina

Ingredienser för 2 personer:

2 st kycklingklubbor stora (eller 4 små)
8 st potatisar (medelstora)
1 st stor röd paprika
1 st röd lök stor
1 st gul lök stor
8 st vitlöksklyftor
4 - 6 msk olivolja
1 tsk timjan

Tillbehör:

2 dl gräddfil, lite majonäs, salt, eppar och 4 pressade vitlöksklyftor
samt pain riche

Tillberedning:

Sätt ugnen på 180 grader. Droppa lite olja i botten på en ugnform, torka av kycklingdelarna och lägg i dem.

Borsta och skölj potatisarna och dela dem i fyra bitar. Kärna ur paprikan och skär den i stora bitar. Dela rödlöken, även den i ganska stora bitar och lägg i vitlöksklyftorna med skalet kvar. Häll mer olja över och strö över timjan. Stek i ugnen ca 1 timme. Ställ fram formen som den är på bordet och servera tillsammans med den kalla såsen och skurna bitar av pain rich.

En rätt när man har lite bråttom, är två personer men ändå vill ha lite annorlunda smaker.

Ett rött vin från Bardolino ger denna middag perfekt