

Kyllingeoverlår med bagt ratatouille

4 portioner

Ingredienser

<p class="p1">4 kyllingeoverlår

<p class="p1">1 fed hvidløg

<p class="p1">1 spsk. olie

<p class="p1">Salt, peber

<p class="p2">

<p class="p1">8 tomater

<p class="p1">2 små squash

<p class="p1">2 små auberginer

<p class="p1">2 løg

<p class="p1">1 spsk. olivenolie

<p class="p1">1 spsk. friske timian blade

<p class="p1">Salt og peber

<p class="p1">Frisk basilikum til pynt.



Tilberedning

<p class="p1">Læg kyllingeoverlår i et ovnfast fad. Pres hvidløget og rør det ud i olien, og pensl skindet på kyllingestykkerne med hvidløgsolien. Drys med salt og peber og steg kyllingeoverlår ved 200°C i ca.40-45 minutter til kødet er gennemstegt.

<p class="p2">Skær tomater, squash, auberginer og løg i tynde skiver. Læg grønsagerne skiftevis i rækker i et ovnfast fad eller en bradepande. Læg grønsagerne tæt sammen, så de står på højkant i fadet. Rør olivenolie med timian blade og dryp olien over grøntsags-rækkerne. Drys til sidst med salt og peber, og bag fadet i ovnen ca. 25 minutter ved 200°C. Pynt med frisk basilikum lige inden servering.

<p class="p2">Server de stegte kyllingeoverlår med bagt ratatouille, og f.eks. brød og basilikum pesto.