



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

KYLLING MED STEGTE ÆBLER OG KARTOFLER

INGREDIENSER:

4 personer

2 pakker kyllingebrystfilet a 280 g

Salt og friskkværnet peber

4 store kartofler

2 løg

4 æbler, skrællede

1 spsk. olivenolie

2 dl hønsebouillon



SÅDAN GØR DU:

Skræl og skær kartoflerne i store stykker. Skræl og skær løgene i både. Skær de skrællede æbler i kvarte og fjern kernehuset.

Kom det hele i et ovnfast fad og vend det med olivenolie, salt og peber.

Brun kyllingebrystfileterne på en pande, krydr med salt og peber og læg dem i fadet med grøntsager og æbler. Hæld bouillon i og steg retten i en 225°C forvarmet ovn i 35-40 minutter til kyllingen er gennemstegt.