

# KYLLINGELÅR MED KARTOFLER OG TOMATSALAT

Saftige kyllingelår stegt i hvidløg og timian, tomatsalat med en dejlig dressing og nye kartofler smager fantastisk sammen. En hverdagsret der er nem at lave, og kombinerer syre, sødme og lækre krydderier. Det er aftensmad lige efter mit hoved!

Til

## Kyllingelår

- 30 g smør
- 1/2 hvidløg
- 10 kviste timian
- 800 g kyllingelår

## Tomatsalat og dressing

- 300 g cherrytomater
- 1 stk rødløg
- 5 spsk rapsolie
- 1 spsk sherryeddike
- 2 spsk akaciehonning
- 1 tsk sennep
- salt
- peber

## Kartofler

- 400 g nye kartofler
- 1 tsk salt
- evt. 5 kviste dild
- 20 g smør
- 1 håndfuld persille (frisk)

Skrub kartofler med en opvaskesvamp til de er rene, og stil dem til side.

### Kyllingelår:

Brun smør af på panden, og steg hvidløg og timian af ved høj varme i 1 minut. Skru ned til middel varme, og brun kyllingelårene af på alle sider. Læg dem i en bradepande med bagepapir, og bag dem færdigt i ovnen ved

200 grader i ca. 35 minutter.

### Tomatsalat med dressing:

Halvér tomater, skær rødløg i ringe, og læg dem op i en skål.

Bland alle ingredienser til dressing sammen, smag til med salt og peber, og hæld det over salaten.

### Kartofler

Sæt vand over til kartoflerne, når kyllingelårene har fået 15 minutter i ovnen. Tilsæt salt og evt. dildstikke, og kog kartoflerne til de lige har fået nok. Hæld



vandet fra kartoflerne, put smør og persille op i gryden, og ryst det hele godt sammen.

### Tip:

Ønsker man ekstra tilbehør, kan man med fordel servere retten sammen med [spidskål på panden](#)