

# Kycklingfilé med ungsbakade rödbetor och fetaost.

4 personer

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 16 st. | färska små rödbetor        |
| ½ msk  | havssalt                   |
| 4 st.  | kycklingfiléer             |
| 2 msk. | smör                       |
| 1 msk  | balsamvinäger              |
| 2 tsk  | oregano                    |
| 1,2 kg | klyftpotatis               |
| 1 ask  | ruccolasallad              |
| 150 gr | fetaost                    |
|        | salt och peppar från kvarn |

## **Gör så här:**

1. Sätt ugnen på 175 grader. Skölj rödbetorna, skär av blasten och koka i vatten och rikligt med salt tills rödbetorna är mjuka. Tag upp och skölj under kallt vatten, dra av skalet med fingrarna.
2. Gnid in kycklingen med lite salt. Läg filéerna med skinnet nedåt i en upphettad stekpanna och bryn i 3 minuter. Efterstek i ugn ca 15 minuter, 125°C. tills kycklingen är genomstekt.
3. Blanda under tiden smör, balsamvinäger och oregano i en kastrull och värm tills det bubblar.
4. Fördela den färdigstekta kyckling, kokta skalade rödbetor och ruccolasallad på tallrikar och strö över fetaost. Skeda över smörblandningen.
5. Servera klyftpotatis eller nykokt färskpotatis till.