

## Gratinert kylling og søtpotet

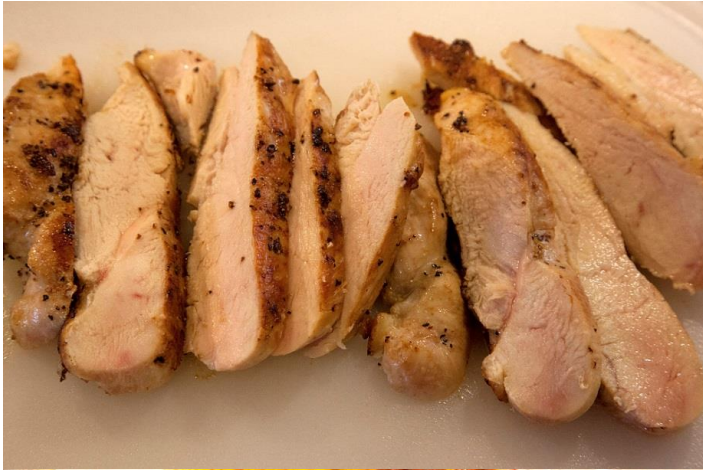
til 2 - raud og kvit søtpotet, løk, kvitløk, chili, 2 kyllingfiletar, soltørka tomat i olje, smakspaprika, oliven, salt, peppar, olivenolje - ca 1 time.



Ei kvit og ei raud søtpotet, ein raud chili, 2 feddfri kvitløk og sjalottløk. Skjer i bitar, legg alt i ei smurt, eldfast form og vend alt i salt, peppar og olivenolje. Sett i komfyren ved 200°C i 30 – 40 minutt.



Bruk gjerne merinerte kyllingfiletar. Dynk dei med sitronsaft og steik dei med salt og peppar.



Skjer kyllingfiletane i passende bitar.



Kok ut steikepanna med litt soltørka tomat i olje og ein liten skvett vatn (og gjerne litt soyasaus).



Ta ut grønnsakene og legg kyllingbitane over, ha over dei soltørka tomatane, oliven og smakspaprika i strimlar. Skvett litt olivenolje over og ha alt i komfyren ein 15 minutt til, gjerne på litt høgare temperatur for å «svi» paprikaen litt.

