

# Sesammarineret Kylling

## m. Ovnstegt kartoffelsalat

### Mandag 19. september 2016

#### Ingredienser

½ dl sojasauce  
1 dl honning  
1 fed hvidløg  
3 spsk. sesamfrø  
saft af 1 citron

1 Kylling eller kyllingefileter

1½ kilo små kartofler  
2 spsk. Olie  
Salt, peber  
200 gr. Fast ost f. eks  
primadonna  
1 glas artiskokker  
1 glas soltørrede tomater  
200 gr. Blandede oliven  
2 spsk. kapers

#### Fremgangsmåde

##### Sojamarinade

Rør sojasauce, honning, presset hvidløg, sesamfrø og citronsaft sammen.

Partér kyllingen i 8 stykker, og læg dem i en frysepose sammen med soja-marinaden. Lad kødet marinere i 20 minutter på køl. Tænd ovnen på 200°. Steg kylling i ovnen i 30 minutter.

Kartoflerne skylles og ses efter for pletter Tørres, blandes med olie, salt og peber i en plastpose.

Lægges i en bradepande med bagepapir. Bages i ca. 30 minutter ved 200 grader. Skær osten i mundrette stykker.

Skær de soltørrede tomater i mindre stykker.

Skær artiskokkerne i mindre stykker

Hæld de bagte kartofler ud på et serveringsfad og fordel ost, artiskokker, tomater, oliven og kapers på kartoflerne.

Tip: Man kan også bage alle ingredienserne.