

Baconlindad kycklingfilé med ugnsrostad potatis



Sista dagen på årets påsk ledighet och jag ville göra något enkelt men gott till familjen idag. Valet föll på att göra hela rätten i ugnen och bara piffa till den med en enkel [gräddsås](#) som jag brukar göra. Att tillaga både köttet och potatisen gör att de tar smak från varandra och man sparar dessutom in på disk, perfekt enligt min mening. Barnen gillade verkligen denna rätten och det blev en hel del matlådor kvar efter det hade ätit vilket var min tanke med inför veckan som kommer.

4 kycklingfiléer
2 paket bacon
1 kg fast potatis

Sätt ugnen på 225°, dela kycklingfiléerna och linda delarna med bacon. Ta fram en långpanna, lägg i ett bakplåtspapper och häll ut potatisen, om det är stora potatis kan man klyfta de annars om de är mindre går det att tillaga de direkt. Häll på olivolja och salta med havssalt över potatisen. Rör runt så alla potatisar blir täckta av olja och lite salt, fördela de sedan i ytterkanten och placerade de baconlindade kycklingfiléerna i mitten. Eventuella bacon skivor som blir över kan med fördel delas i mindre bitar och fördelas över potatisen. Tillaga mitt i ugnen i 15-20 minuter, kolla med provsticka efter 15 minuter.