

# Kyllingeoverlår med Ovnkartofler & Majskolber

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min. + ca. 30 min. ovntid

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
8 stk	Kyllingeoverlår
1000 g	Små kartofler, øko
4 stk	Majskolber
2 tsk	Krydderimix (Hvidløg, Rosmarin, & Timian)
1 tsk	Shawarma Krydderi, Kylling
80 g	Majsmel

	DET SKAL DU SELV HAVE
1 stk.	Æg
8 spsk	Olivenolie til kartofler
40 g	Smør (g)
	Salt & Peber

## Tilberedning:

Varm ovnen til 200 grader på varmluft.

Rens kyllingen for evt. urenheder og tør den med papir. Krydder med salt og peber.

Pisk et æg i en skål. I en anden skål blander du majsmel med salt og shawarmakrydderi til kylling.

Vend først kyllingen i pisket æg og derefter i majsmel.

Placer kyllingen i et smurt ildfast fad.

Bag kyllingen på nederste rille i ca. 30 minutter til den er sprød. Afslut evt. med grill.

Kartoflerne vaskes og halveres. Tør dem med et rent viskestykke. Vend kartofler sammen med salt, olivenolie og rosmarin/timian krydderimix. Fordel kartoflerne på en bageplade med bagepapir.

Bag kartoflerne i ca. 20 minutter til de er gyldne.

Rens og kog majskolber i letsaltet vand i ca. 5-7 minutter.

Servér kyllingeoverlår med kartofler og søde majskolber med smør.

Velbekomme.