



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Smørstekt kylling med potetskiver og kremet brokkolisalat

Smørstekt kylling og potetskiver

1 stk bakepotet
200 g skivet kyllingfilet
1 ss smør ^B

Kremet brokkolisalat

¼ stk rødløk
75 g tørkede aprikoser
200 g finrevet brokkoli
75 g lett urtedressing
½–1 pakke sweet chili-saus
½ stk sitron

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1 **Smørstekt kylling og potetskiver:** Kutt poteten i tynne skiver. Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør og litt olje. Stek potetskivene i 2 minutter på hver side.
- 2 **Smørstekt kylling og potetskiver, fortsettelse:** Legg potetene over på den ene siden av stekepannen, og ha kyllingen på den andre. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side. Tilsett litt mer smør om nødvendig, og øs smøret over kyllingen og potetene. Skru ned varmen til lav varme, og la potetene og kyllingen småsurre under lokk i stekepannen frem til servering.
- 3 **Kremet brokkolisalat:** Skrell og finhakk rødløken, og kutt aprikosene i små biter. Bland sammen rødløken, aprikosene og brokkolirisen i en serveringsskål, og vend inn urtedressing og sweet chili-sausen. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.
- 4 Vel bekomme!



Tips!

Hvis du ikke er så glad i rå brokkoli, kan du koke brokkolien i lettsaltet vann i 2 minutter, helle av vannet, og ha den tilbake i kjelen. La den dampe godt av seg før du blander inn resten av ingrediensene.