



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydrede kyllingkjøttboller med parmesanpoteter, tomatsalsa og aioli

Parmesanpoteter

350 g poteter
1 pakke revet Grande Premium

Kyllingkjøttboller

300 g kyllingkjøttdeig
50 g panering
½ pakke red rub-krydder
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille
½ dl melk ^B

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Tilbehør

1 pakke tomatsalsa
1 pakke aioli

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik ^B
olivenolje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Parmesanpoteter:** Skyll og kutt potetene i fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gygne og gjennomstekte. Vend inn osten, og stek potetene i 5 minutter til.

3. **Kyllingkjøttboller:** Bland sammen kyllingkjøttdeigen, paneringen, ½ dl melk, krydderblandingene og litt salt i en bolle. Rull små kjøttboller av kjøttdeigen (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i et par minutter på hver side, til de har en jevn stekeskorpe. Skru ned temperaturen til middels varme, og stek kjøttbollene videre i 4–5 minutter, til de er gjennomstekte.

4. **Salat:** Skyll salaten og kutt den i strimler. Kutt tomaten i terninger. Ha salaten og tomaten i en bolle, og vend inn litt olivenolje og valgfri eddik.

5. **Tilbehør:** Server tomatsalsaen og aiolien til retten.

TIPS!

Du kan ha litt vann på hendene før du ruller kjøttbollene. Bruk gjerne opp grønnsaksrester i den friske salaten.