



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Krydderstekt kylling i grove hamburgerbrød med aioli, ovnsbakte potetstaver og paprika

## Ovnsbakte potetstaver og red rub

1 stk bakepotet  
1 stk rød paprika

## Krydderstekt kylling

350 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
½ pakke red rub-krydder  
½ ss smør <sup>B</sup>

## Hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

## Tilbehør

50 g ruccola  
½ pakke aioli

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetstaver og red rub:** Skyll og kutt poteten i staver. Fordel stavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg dem gjerne med litt mellomrom, så blir de litt sprø. Stek poteten i ovnen i 20–25 minutter, eller til den er gyllen og gjennomstekt. Rens paprikaen, og del den i to på langs. Legg paprikaen med skinnsiden opp i en ildfast form, drypp over litt olje, og stek den i ovnen sammen med poteten de 12 siste minuttene av steketiden.
3. **Krydderstekt kylling:** Skjær kyllingen i to. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side. Krydre med red rub-krydderet, salt og pepper. Skru ned temperaturen til middels varme, og ha i ½ ss smør. La kyllingen surre i pannen til potetene er ferdig.
4. **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 3–4 minutter før servering.
5. **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen. Fyll hamburgerbrødene med aioli, ruccolaen, kyllingen og den stekte paprikaen.



## TIPS!

Vend potetstavene i maisstivelse før du steker dem, det gjør at de blir ekstra sprø.