



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt brystfilet av saktevoksende kylling med dirty fries, revet ost og syltet chili

## Dirty fries

350 g poteter  
½ pakke paprikakrydder

## Syltet chili og rødløk

1 stk rød chili  
1 stk rødløk  
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
4 ss sukker <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Stekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst u/skinn (saktevoksende)  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Salat

1 stk tomat  
1 stk hjertesalat

## Til servering

1 pakke vårløk  
1 pakke revet Grande Premium  
½-1 pakke chilimajones  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Dirty fries:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i tynne staver. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og paprikakrydderet. Stek potetene i ovnen i 25-30 minutter, eller til de er gjennomstekte og gylne. Vend om på potetene en gang under steketiden (se tips).

3. **Syltet chili og rødløk:** Skyll og kutt chilien i skiver. Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 2 ss eddik, 4 ss sukker og 1 dl vann i en liten kjele. Ha chilien og løken i laken, og ta kjelen av varmen. La det trekke i laken frem til servering.

4. **Stekt kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen. Smelt 1 ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Legg kyllingen over i en ildfast form, og stek den i ovnen i 10-15 minutter. Steketiden avhenger av størrelsen på kyllingbrystet.

5. **Salat:** Skyll og kutt tomaten i store terninger. Skyll og kutt hjertesalaten i mindre biter. Bland tomaten og salaten i en serveringsskål. Bruk gjerne litt av syltelaken fra punkt 3 som dressing i salaten.

6. **Servering:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer og kutt kyllingen i skiver. Server dirty friesene på et stort fat eller på tallerkener. Topp retten med den syltede chilien og rødløken, den revne osten, kyllingen, vårløken, og chilimajonesen. Server salaten til retten.



## TIPS!

Dryss osten over de ferdigstekte dirty friesene, og stek videre i ovnen i omtrent 5 minutter. For hvem elsker ikke smeltet ost?