



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ- kyckling med chimichurrimajonnäs, rostad paprika och mandel

Rostad potatis

Potatis 400 g

BBQ-kyckling

Kycklingfilé 300 g

BBQ-sås 1 förp

Chimichurrimajonnäs

Bladpersilja 20 g

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök ½-1 klyfta

● Rödvinvinäger 1 tsk

● Salt 1 krm

Chilimajonnäs ½ förp

Sallad med paprikadressing och mandel

Röd paprika 1 st

Mandelspån 25 g

Vitlök 1 klyfta

● Rödvinvinäger 1 msk

Flytande honung 1 förp

● Salt 1 krm

Isbergssallad ½ st

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja,
Rödvinvinäger, Salt,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis. Halvera röd paprika (till paprikadressing) och ta bort kärnhuset. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och lite salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.

3. **BBQ-kyckling:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn kycklingfilé ca 2 min per sida. Krydda med lite salt och nymalen svartpeppar. Lägg över i en ugnform och pensla kycklingen med BBQ-sås. Tillaga ca 10 min i nedre delen av ugnen, tills den är helt genomstekt.

4. **Chimichurrimajonnäs:** Finhacka bladpersilja och bananschalottenlök. Lägg i en skål och blanda ner pressad vitlök, rödvinvinäger, salt och chilimajonnäs.

5. **Sallad med paprikadressing och mandel:** Lägg mandelspån, pressad vitlök, rödvinvinäger, olivolja och flytande honung i en mixerbunke. Lägg ner den rostade paprikan och mixa ihop med en stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Klyfta isbergssallad och lägg i en salladskål, blanda ner dressing i salladen.

6. Servera bbq-kyckling med chimichurrimajonnäs, sallad med rostad paprika och mandel och rostad potatis.