



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Cæsarsalat med cajunkylling, ovnsbakte krydderpoteter og varme tomater

Ovnsbakte krydderpoteter

350 g poteter
1 pakke urtemiks

Cajunkylling og varme tomater

300 g Cajun sous vide-
kyllingfilet
1 stk tomat

Cæsarsalat

1 stk sjalottløk
1 pakke oliven
2 stk hjertesalater
½-1 pakke
cæsardressing
1 stk Grana Padano
40 g krutonger

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte krydderpoteter:** Skyll og kutt potetene i jevnstore båter. Ha potetene i en ildfast form med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte. Vend inn urtemiksen rett etter at du har tatt potetene ut av ovnen.
- 3 **Cajunkylling og varme tomater:** Tørk av kyllingen med kjøkkenpapir. Skyll og kutt tomaten i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i et par minutter på hver side, til den er gyllen. Stek tomaten med snittflaten ned i et par minutter.
- 4 **Cajunkylling og varme tomater, fortsettelse:** Legg kyllingen i den ildfaste formen sammen med potetene når det gjenstår omtrent 10 minutter av potetenes steketid. Legg tomaten i formen når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
- 5 **Cæsarsalat:** Skrell sjalottløken, og kutt den og olivenene i skiver. Del salatene i to, og skyll dem godt. Riv salatbladene fra hverandre, og ha dem i en salatbolle. Vend inn dressing, og fordel salaten på tallerkener.
- 6 **Cæsarsalat, fortsettelse:** Fordel løk- og olivenskivene og krutongene over salaten. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og dryss den over salaten ved servering. Skjær kyllingen i skiver, og server den, tomatene og potetene til salaten.

Tips fra kokken: Kyllingen og tomaten kan serveres kald hvis du heller ønsker det. Skjær det i skiver, og fordel over salaten før servering.