



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.

TIPS! Är du sugen på att grilla? Kycklingen blir riktigt god på grillen och passar perfekt till den här rätten.