



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingfilé med citronsky, rostad vitlökssmör och tomatsallad

Rostad potatis

Småpotatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Kyckling

Kycklingfilé 300 g
● Salt 2 krm

Citronsky

● Vetemjöl 2 tsk
● Vatten 2 ½ dl
Kinesisk soja 1 tsk
● Socker 1 tsk
Kycklingbuljong ½ påse
Citron ½ st

Tomatsallad

Tomat 3 st
Ruccola 30 g
Citron ½ st

Rostad vitlökssmör

Vitlök 2 klyftor
● Smör, rumsvarmt 30 g
● Vitvinsvinäger ½ tsk
● Salt ½ krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör, Smör, rumsvarmt, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg småpotatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Lägg 2 oskalade vitlöksklyftor till vitlökssmöret på sidan av plåten. Rosta allt i övre delen av ugnen ca 25 min.
3. **Kyckling:** Krydda kycklingfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp olivolja och smör i en stekpanna. Stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnsförm och tillaga klart mitt i ugnen (under potatisen) ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Spara stekpannan till citronsken.
4. **Citronsky:** Tillsätt eventuellt lite extra smör till den använda stekpannan. Pudra ner vetemjöl och vispa ner vatten, kinesisk soja, socker och kycklingbuljong. Sjud ca 5 min. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Smaksätt skyn med rivet citronskal och pressad saft från halva citronen.
5. **Tomatsallad:** Skär tomat i mindre bitar. Lägg i en skål tillsammans med ruccola och blanda med olivolja, pressad citronsaft, salt och nymald svartpeppar.
6. **Rostad vitlökssmör:** Skala de rostade vitlöksklyftorna. Lägg i en skål tillsammans med rumstempererat smör, vitvinsvinäger och salt. Mosa ihop allt med en gaffel.
7. Servera kyckling med citronsken, rostad vitlökssmör, potatis och tomatsallad.