



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitruskrydret utbenet kyllinglår med frisk salat og cæsarkremet potetsalat

Cæsarkremet potetsalat

300 g småpoteter

1 pakke cæsardressing

Frisk salat

1 stk hjertesalat

1 stk norsk eple

½–1 stk rødløk

1 stk sitron

½ ss olivenolje ^B

Utbenet kyllinglår

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke sitruskrydder

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Cæsarkremet potetsalat: Kok potetene i lettsaltet vann 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. Frisk salat: Kutt enden av hjertesalaten og skyll bladene i kaldt vann. Rist av overflødig vann og kutt salaten i grove biter. Skyll og kutt eplet i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Ha grønnsakene i en serveringsskål og skvis over saften fra sitronen og krydre med salt og pepper. Bland inn ½ ss olivenolje.

3. Utbenet kyllinglår: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Krydre med sitruskrydderet mot slutten av steketiden.

4. Cæsarkremet potetsalat, fortsettelse: Hell vannet av de ferdigkokte potetene, ha dem i en serveringsskål, og vend inn cæsardressing.



TIPS!

Kutt potetene i grove biter før du blander inn cæsardressing.