



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt kylling med estragon-aioli og lun fennikelsalat

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ pk estragon, frisk
½-1 pose aioli
½ stk rødløg
1 stk fennikel
300 (420)* g kyllingeinderfilet
100 g grov luksus salat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b
sukker ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Estragon-aioli:** Hak estragon og bland med aioli. Smag til med salt og peber.
- 3. Grøntsager:** Pil rødløg og skær i tynde både. Skær fennikel i tynde skiver. Varm en (grill)pande op med lidt olivenolie og steg grøntsagerne i 3-4 min. til fennikel er mør. Læg det over på en tallerken (panden skal bruges igen), drys ½ spsk sukker over og krydr med salt og peber.
- 4. Stegt kylling:** Gnid kyllingen med olivenolie og krydr med salt og peber. Steg dem på panden ca. 2 min. på hver side til de er gennemstegt og føles faste.
- 5. Lun fennikelsalat:** Kom salatblandingen i en skål og vend de stegte grøntsager i lige inden servering.
- 6. Servér** stegt kylling, fennikelsalat og kartofler med estragon-aioli.