



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingschnitzel med dill- och parmesanpotatis, kryddsmör och tomatsallad

Parmesanpotatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Dill 10 g
Parmesanost 1 bit

Vitlökssmör

Vitlök ½ klyfta
● Smör 25 g

Tomat- & ruccolasallad

Rödlök 1 st
Cocktailtomater 250 g
● Olivolja ½ tsk
● Rödvinvinäger 1 tsk
● Salt 1 krm
Ruccola 30 g

Kycklingschnitzel

Minutfilé 300 g
● Salt ½ tsk
● Vetemjöl 1 dl
Panko 1 förp
● Ägg 1 st
● Olivolja ½ tsk
● Smör ½ tsk

Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper,
Olivolja, Rödvinvinäger,
Salt, Smör, Svartpeppar,
Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Ta fram smör så att det är rumstempererat lagom till steg 3.
2. **Parmesanpotatis:** Klyfta potatis tunt. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min. Rör om efter halva tiden.
3. **Vitlökssmör:** Mosa ihop smör och pressad vitlök med hjälp av en gaffel och krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Tomat- och ruccolasallad:** Finhacka rödlök. Halvera några cocktailtomater, kvarta några och låt några få vara hela. Lägg allt i en skål. Blanda med olivolja, rödvinvinäger, salt och lite nymald svartpeppar. Vänd ner ruccola vid servering.
5. **Kycklingschnitzel:** Krydda minutfilé med salt och svartpeppar. Lägg vetemjöl, panko och uppvispat ägg på separata tallrikar. Vänd kycklingen först i vetemjöl, sedan i ägg och slutligen i panko.
6. Hetta upp olivolja och smör i en stekpanna och stek de panerade schnitzlarna krispiga. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
7. **Parmesanpotatis:** Grovhacka dill och finriv parmesan. Blanda potatis med dill och parmesan.
8. Servera nystekt kycklingschnitzel med parmesanpotatis, vitlökssmör och tomat- och ruccolasallad.