



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt kyllingbryst med dirty fries, revet ost og syltet chili

Dirty fries

350 g poteter
½ pakke paprikakrydder

Syltet chili og rødløk

1 stk rød chili
1 stk rødløk
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller
rødvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Stekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst
1 ss smør* ^B

Salat

1 stk tomat
1 stk hjertesalat

Til servering

1 pakke vårløk
1 pakke revet Grande
Premium
½–1 pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Dirty fries:** Skyll potetene og skrell dem hvis du vil. Kutt potetene i tynne staver. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og paprikakrydderet. Stek potetene i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er gjennomstekte og gylne. Vend om på potetene en gang under steketiden.
3. **Syltet chili og rødløk:** Skyll og kutt chilien i skiver. Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ha chilien og løken i laken, og ta kjelen av varmen. La det trekke i laken frem til servering.
4. **Stekt kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen. Smelt 1 ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Legg kyllingen over i en ildfast form, og stek den i ovnen i 10–15 minutter. Steketiden avhenger av størrelsen på kyllingbrystet.
5. **Salat:** Skyll og kutt tomaten i store terninger. Skyll og kutt hjertesalaten i mindre biter. Bland tomaten og salaten i en serveringsskål. Bruk gjerne litt av syltelaken fra punkt 3 som dressing i salaten.
6. **Servering:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver og kutt kyllingen i skiver. Server dirty friesen på et stort fat eller på tallerkener. Topp retten med den syltede chilien og rødløken, den revne osten, kyllingen, vårløken, og chilimajonesen. Server salaten til retten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Dryss osten over de ferdigstekte dirty friesene, og stek videre i ovnen i omtrent 5 minutter. For hvem elsker ikke smeltet ost?