



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING



# Stegt kylling med estragon-aioli og lun fennikelsalat

## Det skal du bruge

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

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

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 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.

## Allergener

Æg

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.123 kj / 507 kcal (2.386 kj / 570 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	20,0 (20,6)* g
heraf mættede fedtsyrer	2,1 (2,3)* g
Kulhydrat	40,5 g
heraf sukkerarter	7,2 g
Protein	41,4 (55,8)* g
Salt	1,9 (2,0)* g
Kostfibre	3,6 g