



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingschnitzel med gremolata och ruccolayoghurt

Rostad potatis

Småpotatis 450 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Bakplåtspapper

Sallad

Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 1 st
 Romansallad ½ st
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar

Gremolata

Citron 1 st
 Ruccola 15 g
 🏠 Vitlök 1 klyfta

Ruccolayoghurt

Ruccola 15 g
 Matyoghurt 1 dl
 Chili flakes 1 krm
 🏠 Salt 1 krm

Kycklingschnitzel

Minutfilé 330 g
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Ströbröd ½ dl
 🏠 Olivolja 1 msk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Blanda småpotatis, lite olivolja och salt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min.
3. **Sallad:** Skiva bananschalottenlök och tomat. Skölj romansalladen och riv bladen i mindre bitar. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Gremolata:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Hacka ruccola. Blanda allt direkt på skärbrädan med pressad vitlök och spara till punkt 6.
5. **Ruccolayoghurt:** Grovhacka ruccola och lägg i en skål. Blanda med matyoghurt, salt och chili flakes.
6. **Kycklingschnitzel:** Krydda minutfilé med salt och nymald svartpeppar. Häll ut lite ströbröd på en tallrik och vänd runt kycklingen. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek kycklingen på medelvärme ca 5 min per sida, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C). Strö gremolatan över schnitzlarna.
7. Klyfta den använda citronen. Servera kycklingschnitzel med gremolata, sallad, ruccolayoghurt, rostad potatis och citronklyftor.