



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citronstekt kycklingfilé med rostad morotskräm och ruccola

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

Rostad morotskräm

- Morötter 300 g
- Rödlök 1 st
- Torkad dragon 1 tsk
- 🏠 Smör 1 ½ msk
- 🏠 Olivolja 1 ½ msk
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Citronstekt kyckling

- Citron 1 st
- Kycklingfilé 300 g
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Tillbehör

- Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 22 min.
3. Skär morötter i stubbar. Klyfta rödlök. Lägg på plåten bredvid potatisen och rosta ca 18 min. Använd gärna grillfunktionen de sista minuterna.
4. **Citronstekt kyckling:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Dela kycklingfilé på längden och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 8 min runt om, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C). Strö över citronskal.
5. **Rostad morotskräm:** Lägg rostad morot och lök i en mixerbunke. Tillsätt smör, olivolja, torkad dragon, pressad saft från den använda citronen (ca 1 msk) och vatten. Mixa till en kräm. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Klyfta resten av citronen. Servera citronstekta kyckling med rostad potatis, morotskräm och citronklyfta. Toppa med ruccola!