



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingschnitzel med gremolata och ruccolayoghurt

Rostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Bakplåtspapper

Sallad

Bananschalottenlök 1 st

Tomat 1 st

Nouvelle sallad 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 potatis, 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.