



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chili chicken med purjolök och rostad potatis

Rostad potatis

Potatis 400 g
Purjolök ½ st
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Marinad

Kinesisk soja ½ msk
Malen koriander 1 tsk
Paprikapulver 1 tsk
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Ketchup 2 msk
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Balsamvinäger 1 msk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Salt 1 krm

Chili chicken

Kycklingfilé 300 g
Broccoli 1 st
Purjolök ½ st
Chili flakes
🏠 Neutral olja ½ msk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Salt

Till servering

Matyoghurt 1 ½ dl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Skär purjolök (den tjocka ljusa delen) i stubbar. Lägg på plåten bredvid potatisen. Ringla över lite neutral olja. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 22 min.
3. **Marinad:** Häll neutral olja i en bunke. Blanda med ketchup, vatten, balsamvinäger, kinesisk soja, socker, malen koriander, paprikapulver, sambal oelek, pressad vitlök och salt. Skär kycklingfilé i mindre bitar och lägg i bunken med marinad. Blanda väl.
4. **Chili chicken:** Skär broccoli i små buketter och strimla purjolök (den tunnare mörkgröna delen).
5. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs kyckling med marinad ca 4 min. Tillsätt vatten, brocolibuketter och purjolök. Fräs ytterligare ca 2 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Smaka av med lite salt.
6. Servera chili chicken med rostad potatis, purjolök och matyoghurt. Toppa med lite chili flakes!