



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtstekt kyckling med patatas bravas, paprika och fetaost

Ugnsrostad potatis

- Potatisklyftor 1 förp
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja 2 tsk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Paprikasallad

- Grön paprika 2 st
- Rödlök 1 st
- Ruccola 30 g
- Fetaost 50 g
- 🏠 Olivolja 2 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Rödvinvinäger

Kyckling

- Minutfilé 330 g
- Örtmix ½ förp
- Kons. körsbärstomater 1 förp
- Rökt chilikrydda ½ förp
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja 2 tsk
- 🏠 Vatten 1 dl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsrostad potatis:** Lägg potatisklyftor på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 18 min, tills potatisen fått fin färg och är mjuk.
3. **Paprikasallad:** Halvera grön paprika, ta ur kärnhuset. Lägg paprikan på ugnsplåten med potatisen. Tillaga i ca 15 min. Lägg sedan paprikan på skärbrädan och skär i mindre bitar, lägg i en salladsskål.
4. Halvera och strimla rödlök. Blanda ner rödlök, olivolja, lite salt, nymald svartpeppar och rödvinvinäger i salladsskålen. Tillsätt ruccola och smulad fetaost vid servering.
5. **Kyckling:** Krydda kycklingminutfilé med örtmix, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek kycklingen ca 2 min per sida.
6. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten och rökt chilikrydda, koka upp och sjud ca 6 min tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Vänd kycklingen några gånger under tillagningen.
7. Ringla tomatsåsen från stekpannan över den ugnsrostade potatisen. Servera med kyckling och paprikasallad.

TIPS! Paprikan kan även tärnas och ätas rå i salladen!