



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingschnitzel med dragonsmör och rostad potatis- och fänkålssallad

Rostad potatissallad

Delikatesspotatis 400 g
Fänkål 1 st
Rödlök 1 st
Ruccola 30 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Dressing

🏠 Olivolja 2 tsk
🏠 Senap 1 ½ msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Dragonsmör

Torkad dragon 1 tsk
🏠 Smör, rumsvarmt 25 g
🏠 Vitlök ½ klyfta
🏠 Salt ½ krm
🏠 Svartpeppar

Kycklingschnitzel

Minutfilé 330 g
🏠 Ägg 1 st
🏠 Vetemjöl
🏠 Ströbröd
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja
🏠 Bakplåtspapper 1 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatissallad:** Kvarta potatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. Strimla fänkål och rödlök så tunt som möjligt (gärna på mandolin). Lägg i en bunke med iskallt vatten.
4. **Dressing:** Blanda olivolja, senap (gärna grovkorning), vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar i en liten skål.
5. **Dragonsmör:** Mosa ihop smör, pressad vitlök, torkad dragon, salt och nymald svartpeppar på ett fat.
6. **Förberedelser:** Lägg kyckling minutfilé på en skärbräda med bakplåtspapper över. Banka lätt på kycklingen med baksidan av en liten kastrull, så att köttet plattas ut. Vispa upp ägg på en tallrik. Lägg vetemjöl och ströbröd på separata tallrikar.
7. **Kycklingschnitzel:** Krydda kycklingen med salt och nymald svartpeppar. Vänd köttet först i vetemjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek kycklingschnitzeln frasig, ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
8. **Rostad potatissallad:** Häll av fänkålen och rödlöken. Blanda rostad potatis, fänkål, rödlök, ruccola och senapsdressing i en rymlig skål.
9. Servera kycklingschnitzel med rostad potatissallad och dragonsmör.