



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
- Vitlök 2 klyftor
- 🏠 Neutral olja 1 msk
- 🏠 Ketchup 2 msk
- 🏠 Vatten 2 msk
- 🏠 Balsamvinäger 1 msk
- 🏠 Socker 1 tsk
- 🏠 Sambal oelek 1 tsk
- 🏠 Salt 1 krm

Chili chicken

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

Till servering

- Matyoghurt 1 ½ dl

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- 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.
- 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.
- Chili chicken:** Klyfta röd paprika och strimla purjolök (den tunnare mörkgröna delen).
- Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs kyckling med marinad ca 4 min. Tillsätt vatten, paprika och purjolök. Fräs ytterligare ca 2 min, tills kycklingen är helt genomstekt (inntertemp 72°C). Smaka av med lite salt.
- Servera chili chicken med rostad potatis, purjolök och matyoghurt. Toppa med lite chili flakes!