



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pankostekt kyckling med pommes lyonnaise, salviasmör och tomatsallad

Pommes Lyonnaise

Bakpotatis 2 st
Gul lök 1 st
Kruspersilja 10 g
🏠 Smör
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ¼ tärning
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Salviasmör

Torkad salvia ¾ tsk
Vitlök ½ klyfta
🏠 Smör,
rumstempererat 25 g
🏠 Salt ½ krm
🏠 Svartpeppar

Pankopanerad kyckling

Panko
Kycklingfilé 300 g
🏠 Vetemjöl
🏠 Ägg 1 st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja
🏠 Smör

Tomatsallad

Tomat 2 st
Kruspersilja 10 g
🏠 Olivolja
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelse Pommes Lyonnaise:** Skär bakpotatis i tunna skivor med mandolin eller vass kniv. Skär gul lök i skivor. Blanda ihop vatten och smulad kycklingbuljong i en skål eller koka upp i en liten kastrull.
3. **Pommes Lyonnaise:** Hetta upp smör i en rymlig stekpanna och stek löken på medelvärme ca 2 min. Tillsätt potatis till stekpannan och höj värmen. Låt steka under omrörning ca 2 min, tills potatisskivorna börjar få en fin gyllenbrun färg. Häll buljongblandningen över potatisen och låt allt sjuda ca 5 min, tills buljongen kokat in. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Lägg över allt i en rymlig ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 15 min.
4. **Salviasmör:** Mosa ihop rumstempererat smör, pressad vitlök, torkad salvia, salt och nymald svartpeppar på ett fat.
5. **Pankostekt kyckling:** Tag fram tre tallrikar. Häll mjöl på den ena, panko på den andra och vispa upp ett ägg i den tredje. Krydda kycklingfilé med salt och nymald svartpeppar. Vänd kycklingen först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och slutligen i panko. Stek på medelvärme i en stekpanna med smör och olja tills den är frasig och gyllenbrun. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
6. **Tomatsallad:** Klyfta och dela tomater i bitar. Grovhacka kruspersilja. Lägg i en skål och blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
7. Grovhacka kruspersiljan och blanda med potatisen. Servera med frasig kyckling, salviasmör och tomatsallad.