



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Gremolatakryckling med grillad majs- och fetaostsalsa, gemsallad och citron

## Rostad färskpotatis

Färskpotatis 400 g

## Grillad majs-salsa

Majskolvar ½ förp

Lime 1 st

Vitlök 1 klyfta

Röd chili ½ st

Koriander 20 g

Fetaost 50 g

Majonnäs ½ dl

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

## På grillen

Krycklingfilé gremolata

300 g

Gemsallad 1 förp

Citron 1 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om du vill grilla, tänd grillen (se tips!).
2. **Rostad färskpotatis:** Lägg färskpotatis på en ugnsplåt (om de är stora, dela potatisen och blanda med lite olivolja och salt). Rosta i mitten av ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk.
3. **Gremolatakryckling:** Hetta upp en grill- eller stekpanna och grilla krycklingfilé gremolata ca 2 min per sida, tills den fått fin färg. Tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C).
4. **Grillad majs-salsa:** Hetta upp en grill- eller stekpanna och grilla majskolv ca 5 min runt om, tills den fått fin färg. Skär bort majs-kornen från kolven med en vass kniv och lägg i en bunke, det gör inget om det blir lite större bitar. Tvätta lime i ljummet vatten, finriv det yttersta skalet och pressa saften i bunken med majs. Finhacka vitlök och röd chili (tänk på att färsk chili kan variera i styrka, använd efter smak). Grovhacka koriander och smula fetaost. Blanda ner allt i bunken med majs. Rör ner majonnäs, salt och nymald svartpeppar.
5. **På grillen:** Halvera gemsallad och citron. Hetta upp en grill- eller stekpanna och grilla citronen på snittytan ca 3 min, tills den fått ordentligt med färg. Grilla salladen ca 1 min på snittytan.
6. Servera gremolatakryckling med grillad majs-salsa, rostad färskpotatis, grillad gemsallad och citron.

**TIPS!** Vill du grilla? Byt ut grill-/stekpannan mot grillen istället. Tillaga gärna klart krycklingen på indirekt värme på grillen istället för i ugnen.