



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pulled chicken med coleslaw och rostade potatisklyftor

### Rostade potatisklyftor

Potatisklyftor 1 förp

🏠 Salt

🏠 Olivolja

🏠 Bakplåtspapper 1 st

### BBQ pulled chicken

Kycklinglårfile 300 g

BBQ-sås 1 förp

🏠 Salt ½ tsk

### Coleslaw

Coleslawmix 1 förp

Matyoghurt 1 dl

Majonnäs ½ dl

Persillade 1 påse

🏠 Salt

### Cocktailtomater

Cocktailtomater 250 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostade potatisklyftor:** Lägg potatisklyftor på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Tillaga i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.

3. **BBQ pulled chicken:** Lägg kycklinglårfile i en kastrull och fyll på med vatten så det täcker. Tillsätt salt och koka under lock ca 20 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Lyft upp kycklingen och lägg på ett fat. Dra isär kycklingen med två gafflar. Blanda med BBQ-sås.

4. **Coleslaw:** Lägg coleslawmix i en skål och blanda med matyoghurt, majonnäs och persillade. Smaka av med lite salt.

5. **Cocktailtomater:** Servera BBQ pulled chicken med rostade potatisklyftor, coleslaw och cocktailtomater.