



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Peruansk kyckling med tomat- och koriandersalsa, rostad sötpotatis och vitlökssås

Peruansk kyckling

Lime 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Linas tre kryddor 1 msk
 Minutfilé 330 g
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Olivolja 1 tsk

Rostad sötpotatis

Sötpotatis 2 st
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Salt ¾ krm

Tomat- & koriandersalsa

Röd chili ½ st
 Bananschalottenlök ½ st
 Koriander 20 g
 Tomat 1 st
 Lime, tvättad 1 st
 🏠 Salt 1 ½ krm
 🏠 Olivolja 1 msk

Stekt romansallad

Romansallad 1 st
 🏠 Salt
 🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Peruansk kyckling:** Blanda pressad saft från limen, pressad vitlök, Linas tre kryddor, salt, socker och olivolja i en bunke. Lägg ner minutfilé i marinaden och låt marinera minst 15 min.
3. **Rostad sötpotatis:** Skär sötpotatis i mindre bitar och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och krydda med lite salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills potatisen fått fin färg.
4. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.
5. **Tomat- och koriandersalsa:** Finhacka röd chili (för en mildare salsa - ta bort frön och fröfäste) och lägg i en skål. Finhacka bananschalottenlök och koriander. Tärna tomat. Lägg allt i en skål. Finriv det yttersta skalet på limen. Blanda ner det rivna skalet och pressad saft från halva limen, salt och olivolja.
6. **Peruansk kyckling:** Hetta upp en grill- eller stekpanna. Grilla kycklingen ca 3 min per sida, tills den är helt genomstekt (inntertemp 72°C). Lägg upp kycklingen på en skärbräda eller ett fat och låt vila några minuter innan servering.
7. **Stekt romansallad:** Dela romansallad på längden. Krydda snittytan med lite salt. Stek i en stekpanna med olivolja eller grilla i grillpanna på snittytan ca 1 min.
8. Servera grillad kyckling med rostad sötpotatis, tomat- och koriandersalsa, vitlökssås och romansallad.