



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italiensk örtskyckling med tomatconcassé och klyftpotatis

Italiensk örtskyckling

Vitlök 2 klyftor
Japansk soja 1 msk
Torkad oregano 1 tsk
Chili flakes ½ tsk
Kycklinglårfile 300 g
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör

Klyftpotatis

Potatis 400 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Tomatconcassé

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Tomat 2 st
Torkad oregano 1 tsk
🏠 Olivolja ½ tsk
🏠 Balsamvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Till servering

Bladpersilja 10 g
Mixsallad 65 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Italiensk örtskyckling:** Finhacka vitlök och lägg i en bunke. Blanda ner japansk soja, olivolja, torkad oregano, rikligt med nymald svartpeppar, chili flakes och kycklinglårfile.
3. **Klyftpotatis:** Klyfta potatis och lägg i en smord långpanna. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
4. **Tomatconcassé:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Grovhacka tomat. Lägg allt i en kastrull och tillsätt torkad oregano, olivolja, balsamvinäger och salt. Sjud ca 8 min, rör om med jämna mellanrum. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Italiensk örtskyckling:** Hetta upp lite smör och olivolja i en stekpanna. Bryn den marinerade kycklingen tills den fått fin färg. Lägg kycklingen på potatisen i ugnen och tillaga klart tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C).
6. Grovhacka bladpersilja och strö över kycklingen och potatisen precis innan servering. Servera med tomatconcassé och mixsallad!