



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsrostade kycklinglår med sauce verte och vårig potatissallad

Ugnsrostad kyckling

Kycklinglår 1 förp

- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Potatissallad

Potatis 400 g
Sugarsnaps 1 förp
Rädisor 1 förp
Rödlök 1 st

- Babyspenat 15 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vitvinsvinäger
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Sauce verte

Matyoghurt 1 dl
Babyspenat 15 g
Vitlök ½ klyfta

- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsrostad kyckling:** Lägg kycklinglår i en ugnsform. Ringla över lite olivolja och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min, tills kycklingen är helt klar.
3. **Förberedelse till potatissallad:** Halvera potatis och sugarsnaps. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Låt sugarsnaps koka med den sista minuten. Kvarta eller skiva rädisor. Finstrimla rödlök.
4. **Sauce verte:** Lägg babyspenat, pressad vitlök och hälften av matyoghurten i en mixerbunke. Mixa slät med stavmixer. Blanda ner resten av matyoghurten, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Potatissallad:** Häll av potatisen. Lägg tillbaka den kokta potatisen och sugarsnaps i kastrullen. Tillsätt rödlök, rädisor och babyspenat. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
6. Servera ugnsrostad kyckling med potatissallad och sauce verte.