



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vitlöksbakade kycklinglår med kålsallad, bulgur och ajvar relish

Vitlöksbakade kycklinglår

Kycklinglår 1 förp
Persillade $\frac{2}{3}$ påse
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Salt $\frac{1}{4}$ tsk
🏠 Svartpeppar 1 krm

Bulgur

Bulgur 125 g

Kålsallad

Coleslawmix 1 förp
Persillade $\frac{1}{3}$ påse
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar
🏠 Vitvinsvinäger

Till servering

Cocktailtomater 250 g
Ajvar relish 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Vitlöksbakade kycklinglår:** Lägg kycklinglår på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, persillade, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
3. **Bulgur:** Koka bulgur enligt anvisningen på förpackningen.
4. **Kålsallad:** Lägg coleslawmix i en skål. Blanda med persillade och lite olivolja. Smaka av med lite salt, nymald svartpeppar och vitvinsvinäger.
5. Servera vitlöksbakade kycklinglår med kålsallad, cocktailtomater, bulgur och ajvar relish.

TIPS! Använd gärna en stektermometer!