



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.