



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kyckling Greta med lökrostad potatis, äppelsallad och dijonnaise

### Lökrostad potatis

- Potatis 400 g
- Gul lök ½ st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Dijonnaise

- Majonnäs ½ dl
- Dijonsenap ½ msk
- 🏠 Salt

### Äppelsallad

- Flytande honung 1 tsk
- Rött äpple 2 st
- Mixsallad 30 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

### Senapsblandning

- Gul lök ½ st
- Torkad dragon 1 tsk
- Dijonsenap ½ msk
- 🏠 Äggula 1 st

### Kyckling Greta

- Kycklingfilé 300 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Lökrostad potatis:** Tärna potatis (ca 1x1 cm). Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta allt i övre delen av ugnen ca 12 min. Grovhacka gul lök. Blanda lök med potatisen och rosta allt ytterligare ca 7 min.
3. **Dijonnaise:** Blanda majonnäs, dijonsenap och salt i en liten skål.
4. **Äppelsallad:** Blanda vitvinsvinäger, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en salladsskål. Skär äpple i små tärningar och blanda ner i skålen tillsammans med mixsallad.
5. **Senapsblandning:** Finhacka gul lök. Lägg i en rymlig skål och blanda med torkad dragon, dijonsenap och äggula.
6. **Kyckling Greta:** Skär kycklingfilé i mindre bitar (ca 3 bitar per filé). Stek i en stekpanna med lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Låt steka ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Blanda ner kycklingen i senapsblandningen.
7. Servera kyckling Greta med lökrostad potatis, dijonnaise och äppelsallad.