



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Vitlöksbakade kycklinglår på ben med kåsallad, bulgur och ajvar relish

## Vitlöksbakade kycklinglår

Kycklinglår 1 förp  
Persillade ¾ påse  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Salt ¾ tsk  
🏠 Svartpeppar 1 krm

## Bulgur

Bulgur 125 g

## Kålsallad

Coleslawmix 1 förp  
Persillade ½ 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 kåsallad, cocktailtomater, bulgur och ajvar relish.

**TIPS!** Använd gärna en stektermometer!