



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Jalapeñosmarinerade kycklingspett med grön ärtkräm, koriander och potatissallad

Kycklingspett

Kycklingspett 300 g

Grön ärtkräm

Koriander 20 g
Lime ½-1 st
Vitlök 1 klyfta
Gröna ärtor 1 förp
Matyoghurt 1 dl
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Potatissallad

Potatis 400 g
Pak choy 1 st
Chilimajonnäs 1 förp
🏠 Salt

- 1. Potatissallad:** Skär potatis i mindre bitar och koka mjuk i lättsaltat vatten.
- 2. Kycklingspett:** Hetta upp en stek- eller grillpanna och grilla kycklingen ca 8 min runtom, tills den är helt genomstekt.
- 3. Grön ärtkräm:** Grovhacka koriander. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och finriv vitlök. Lägg allt i en mixerbunke och tillsätt gröna ärtor, pressad saft från halva den använda limen, salt och nymald svartpeppar. Mixa ihop grovt med en stavmixer. Rör ner matyoghurt. Smaka av med salt och limesaft.
- 4. Potatissallad:** Strimla pak choy. Häll av potatisen och låt den stå utan lock och ånga av några minuter. Blanda ner chilimajonnäs och pak choy. Smaka av med lite salt.
- 5. Servera** grillade kycklingspett med potatissallad och grön ärtkräm.

TIPS! Är det grillväder? Grilla gärna kycklingen.