



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Citrusrostad kycklinglårfilé med caesardressad rotfruktssallad

## Citrusrostad kyckling

Kycklinglårfilé 300 g  
Citrus mix 1 påse  
🏠 Bakplåtspapper 1 st

## Rostade rotfrukter

Potatis 400 g  
Morötter 300 g  
Romansallad 1 st  
Tomat 1 st  
Snackgurka 1 st  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Caesaryoghurt

Riven parmesan 25 g  
Matyoghurt 1 dl  
Dijonsenap 2 tsk  
Vitlök ½ klyfta  
🏠 Salt 1 krm  
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Lägg kycklinglårfilé i mitten på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Krydda med citrusmix. Kvarta potatis. Tvätta och skär morötter i grova bitar. Lägg potatis och morot runtom kycklingen. Ringla lite olivolja och krydda med salt och nymald svartpeppar över allting på plåten. Rosta allt i mitten av ugnen ca 20 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
3. **Caesaryoghurt:** Lägg riven parmesan i en skål och blanda med matyoghurt, dijonsenap, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar.
4. Lägg upp den rostade kycklingen på ett fat. Bryt romansallad i grova bitar. Dela tomat och gurka i mindre bitar. Blanda de rostade rotfrukterna med romansallad, tomat, gurka och caesaryoghurt direkt på plåten.
5. Servera citrusrostad kyckling med caesardressad rotfruktssallad.