



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ- kyckling med chimichurrimajonnäs, rostad paprika och mandel

Rostad potatis

Potatis 400 g
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

BBQ-kyckling

Bbq-marinerad
kycklingfilé 300 g
🏠 Neutral olja

Chimichurrimajonnäs

Bladpersilja 20 g
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök ½-1 klyfta
Chilimajonnäs ½ förp
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Sallad med paprikadressing och mandel

Röd paprika 1 st
Mandelspån 25 g
Vitlök 1 klyfta
Flytande honung 1 förp
Isbergssallad ½ st
🏠 Rödvinvinäger 1 msk
🏠 Olivolja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Klyfta potatis. Halvera röd paprika (till paprikadressingen) och ta bort kärnhuset. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och lite salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **BBQ-kyckling:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga ca 10 min i nedre delen av ugnen, tills den är helt genomstekt.
4. **Chimichurrimajonnäs:** Finhacka bladpersilja och bananschalottenlök. Lägg i en skål och blanda ner pressad vitlök, rödvinvinäger, salt och chilimajonnäs.
5. **Sallad med paprikadressing och mandel:** Lägg mandelspån, pressad vitlök, rödvinvinäger, olivolja och flytande honung i en mixerbunke. Lägg ner den rostade paprikan och mixa ihop med en stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Klyfta isbergssallad och lägg i en salladskål, blanda ner dressing i salladen.
6. Servera bbq-kyckling med chimichurrimajonnäs, sallad med rostad paprika och mandel och rostad potatis.

TIPS! Om du vill, grilla gärna kycklingen och paprikan!