



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtrostad kycklinglårfilé med potatis och majssalsa med koriander

Rostad potatis

Småpotatis 400 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

Örtrostade kycklinglår

Kycklinglårfilé 300 g

Örtmix ½ förp

🏠 Salt ½ tsk

Majssalsa

Koriander 20 g

Majs 1 förp

Majonnäs ½ dl

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Tomatsallad

Tomat 2 st

Rödlök 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostad potatis:** Lägg potatis på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper.

3. **Örtrostade kycklinglår:** Krydda kycklinglår med örtmix och salt. Lägg på plåten med potatis. Tillaga plåten i mitten av ugnen ca 25 min, tills kycklingen är helt genomstekt.

4. **Majssalsa:** Finhacka koriander. Häll av majs och lägg i en skål. Blanda med majonnäs, koriander, salt och lite nymald svartpeppar.

5. **Tomatsallad:** Klyfta tomat. Strimla rödlök. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.

6. Servera örtrostade kycklinglår med potatis, majssalsa och tomatsallad.

TIPS! Om någon inte gillar koriander - servera majs, majonnäs och koriander var för sig!