



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling Greta med lökrostad potatis, äppelsallad och dijonnaise

Lökrostad potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Gul lök ½ st

Dijonnaise

Majonnäs ½ dl
Dijonsenap ½ msk

Äppelsallad

● Vitvinsvinäger 2 tsk
Flytande honung 1 förp
● Salt 1 krm
Rött äpple 2 st
Mixsallad 30 g

Senapsblandning

Gul lök ½ st
Torkad dragon 1 tsk
Dijonsenap ½ msk
● Äggula 1 st

Kyckling Greta

Kycklinginnerfilé 280 g
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Äggula, Bakplåtspapper,
Olivolja, Salt,
Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Lökrostad potatis:** Tärna potatis (ca 1x1 cm). Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta allt i övre delen av ugnen ca 12 min. Grovhacka gul lök. Blanda lök med potatisen och rosta allt ytterligare ca 7 min.
3. **Dijonnaise:** Blanda majonnäs, dijonsenap och salt i en liten skål.
4. **Äppelsallad:** Blanda vitvinsvinäger, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en salladsskål. Skär äpple i små tärningar och blanda ner i skålen tillsammans med mixsallad.
5. **Senapsblandning:** Finhacka gul lök. Lägg i en rymlig skål och blanda med torkad dragon, dijonsenap och äggula.
6. **Kyckling Greta:** Skär kycklinginnerfilé i mindre bitar (ca 3 bitar per filé). Stek i en stekpanna med lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Låt steka ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Blanda ner kycklingen i senapsblandningen.
7. Servera kyckling Greta med lökrostad potatis, dijonnaise och äppelsallad.