



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingschnitzel med dragonsmör och rostad potatis- och fänkålssallad

Rostad potatissallad

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st
Fänkål 1 st
Rödlök 1 st
Ruccola 30 g

Dressing

● Olivolja 2 tsk
Senap 1 ½ msk
● Vitvinsvinäger 1 msk
● Salt 2 krm

Dragonsmör

● Smör, rumsvarmt 25 g
Vitlök ½ klyfta
Torkad dragon 1 tsk
● Salt ½ krm

Kycklingschnitzel

● Ägg 1 st
● Vetemjöl ½ dl
Panko 1 förp
Minutfilé 300 g
● Salt 2 krm
● Bakplåtspapper 1 st

Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper, Olivolja, Olja, Salt, Smör, rumsvarmt, Svartpeppar, Vetemjöl, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatissallad:** Kvarta potatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 18 min.
3. Strimla fänkål och rödlök tunt. Lägg i en bunke med iskallt vatten.
4. **Dressing:** Blanda olivolja, senap, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar i en skål.
5. **Dragonsmör:** Mosa ihop smör, pressad vitlök, torkad dragon, salt och nymald svartpeppar i en skål.
6. **Kycklingschnitzel:** Lägg minutfilé på en skärbräda med bakplåtspapper över. Banka lätt på kycklingen med baksidan av en liten kastrull, så att köttet plattas ut. Krydda kycklingen med salt och lite nymald svartpeppar. Tag fram tre tallrikar. Häll panko på en, vetemjöl på den andra och vispa upp ett ägg på den tredje.
7. Vänd kycklingen först i vetemjöl, sedan i ägg och sist i panko. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek kycklingschnitzeln frasig, ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
8. **Rostad potatissallad:** Häll av fänkålen och rödlöken. Blanda rostad potatis, fänkål, rödlök, ruccola och dressing i en rymlig skål.
9. Servera kycklingschnitzel med rostad potatissallad och dragonsmör.