



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chimichurri kyckling med rostad klyftpotatis, fetaost- och gurksallad

Chimichurri-kyckling

Vitlök 2 klyftor
Bladpersilja 20 g
Torkad oregano 1 msk
Chili flakes ½ tsk
● Rödvinvinäger 1 msk
● Olivolja 3 msk
● Salt 1 krm
● Svartpeppar 1 krm
Minutfilé 300 g

Rostad klyftpotatis

Potatis 400 g
● Salt 1 krm

Feta- och gurksallad

Gurka 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Rödvinvinäger,
Salt, Svartpeppar,
Vitvinvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Chimichurri-kyckling:** Finhacka vitlök och bladpersilja. Lägg i en bunke och blanda i torkad oregano, chili flakes, rödvinvinäger, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar (spara 3/4 av chimichurri till servering). Lägg ner minutfilé i marinaden och låt marinera minst 15 min.
3. **Rostad klyftpotatis:** Klyfta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
4. **Chimichurri-kyckling:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt. Lägg upp kycklingen på en skärbräda eller ett fat och låt vila några minuter innan servering.
5. **Feta- och gurksallad:** Halvera gurka och gröp ur kärnhuset (blanda ner kärnhuset i den resterande chimichurri). Skär gurkan i 1-cm tjocka halvmånar. Finhacka bananschalottenlök. Lägg allt i en salladsskål och blanda med smulad fetaost, lite vitvinvinäger och salt.
6. Servera kycklingen med resten av chimichurri, rostad klyftpotatis och feta- och gurksallad.