



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.