



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Crispy kylling med rask coleslaw og ovnsbakte poteter

Ovnsbakte poteter og crispy kylling

300 g småpoteter

300 g crispy kylling

Coleslaw

1 pakke aioli

1 pakke barbecuesaus

150 g råkostmiks

Salat

50 g tobladssalat

 salt pepper bakepapir (kan sløyfes) olje

- 1 Ovnsbakte poteter og crispy kylling:** Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte. Fordel kyllingen på et annet stekebrett med bakepapir, og sett kyllingen i ovnen når det gjenstår omtrent 15 minutter av potetenes steketid.
- 2 Coleslaw:** Bland sammen aiolien og barbecuesausen i en serveringsskål. Bland inn råkostmiksen, og smak til med salt og pepper.
- 3 Salat:** Ha salaten i en serveringsskål.

**TIPS!** Server barbecuesausen ved siden av hvis du heller vil det.