



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingbryst med maiskrem, hjertesalat i cæsardressing, potetchunks og marinert rødløk

Potetchunks og kyllingbryst

350 g poteter
½ pakke chipotlemiks
300 g kyllingbryst
🏠 1 ss olivenolje

Marinert rødløk

1 stk rødløk
🏠 2 ss eplesider- eller hvitvinseddik
🏠 1 ts sukker

Maiskrem

2 pakker maiskorn
1 stk hvitløksfedd
🏠 1 dl melk
🏠 1 ss smør

Hjertesalat i cæsardressing

250 g cherrytomater
1 stk hjertesalat
½-1 pakke cæsardressing
1 pakke Grana Padano

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetchunks og kyllingbryst:** Skyll og del potetene i fire og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper og stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Potetchunks og kyllingbryst, fortsettelse:** Rør sammen 1 ss olivenolje og chipotlemiksen i en skål. Vend kyllingbrystene i marinaden. Varm opp en stekepanne til høy varme og stek kyllingen i omtrent 2 minutter på hver side. Legg kyllingen på brettet sammen med potetene når det gjenstår 15 minutter av potetenes steketid. La kyllingen hvile i 2 minutter før servering.
- 4 **Marinert rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne ringer. Bruk gjerne en mandolin. Ha løken i en bolle, og bland inn 2 ss eddik, 1 ts sukker og litt salt. La løken marinere i laken frem til servering.
- 5 **Maiskrem:** Sil laken av maisen. Skrell og del hvitløken i skiver. Kok opp 1 dl melk og 1 ss smør sammen med hvitløken i en kjele, og tilsett maisen. La det hele småkoke i 2-3 minutter. Kjør blandingen jevn med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Hjertesalat i cæsardressing:** Skyll tomatene og hjertesalaten. Del tomatene i to, og del salaten i to eller fire på langs. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme og ha i litt olje. Stek salaten i omtrent 2 minutter på hver side. Ha den stekte salaten over på et fat og ha tomatene og cæsardressing over. Kutt osten i tynne skiver og dryss denne over salaten før servering.
- 7 God middag!

Tips fra kokken: Grill gjerne kyllingen ute! Gni kyllingen med olje og krydre med chipotlemiks. Grill så kyllingen i noen minutter over direkte varme, og etterstek over lavere varme til den er gjennomstekt. Potetene og salaten kan også grilles.