



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklingschnitzel med dragonsmör och rostad potatis- och fänkålssallad

## Rostad potatissallad

Delikatesspotatis 400 g  
Bakplåtspapper 1 st  
Olivolja  
Salt  
Svartpeppar  
Fänkål 1 st  
Rödlök 1 st  
Ruccola 30 g

## Dressing

Olivolja 2 tsk  
Mild senap 1 ½ msk  
Vitvinsvinäger 1 msk  
Salt 2 krm  
Svartpeppar

## Dragonsmör

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

## Kycklingschnitzel

Ägg 1 st  
Vetemjöl  
Ströbröd  
Minutfilé 330 g  
Salt 2 krm  
Svartpeppar  
Neutral olja  
Bakplåtspapper 1 st

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 (gärna med mandolin). 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 mjöl på en, ströbröd på den andra och vispa upp ett ägg på den tredje.
7. Vänd kycklingen först i vetemjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd. 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 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
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.