



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Crispy chicken med kryddiga pommes château och grönsaker

## Kryddiga pommes château

- Potatis 400 g
- Chipotlekrydda ½ tsk
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt

## Vitlöksyoghurt

- Rödlök ½ st
- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

## Crispy chicken

- Kycklinginnerfilé 280 g
- Panko ¾ dl
- 🏠 Vetemjöl ½ dl
- 🏠 Ägg 1 st
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Neutral olja

## Grönsaker

- Romansallad ½ st
- Tomat 1 st
- Rödlök ½ st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Kryddiga pommes château:** Skär potatis i klyftor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite neutral olja, chipotlekrydda (efter önskad hetta) och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min, rör om efter halva tillagningstiden.
3. **Vitlöksyoghurt:** Finhacka rödlök. Lägg rödlök och matyoghurt i en skål. Blanda med pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Crispy chicken:** Ta fram tre tallrikar. Lägg vetemjöl på en tallrik. Vispa upp ägg på en tallrik och lägg panko på en tallrik.
5. Krydda kycklinginnerfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Vänd kycklingen först i vetemjöl, sedan i ägg och slutligen i panko. Hetta upp rikligt med neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek kycklingen frasig på medelvärme ca 5 min per sida, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
6. **Grönsaker:** Strimla romansallad. Klyfta tomat och skiva rödlök tunt
7. Servera nystekt crispy chicken med kryddiga pommes château, vitlöksyoghurt och grönsaker.