



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Parmesangratinerad kyckling med dragon och tomatsallad

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

Parmesangratinerad kyckling

- Färskost 125 g
- Mjolk* ½ dl
- Dijonsenap 1 msk
- Torkad dragon 1 tsk
- Parmesanost 1 bit
- Vitlök 1 klyfta
- Kycklingfilé 300 g
- Salt 2 krm

Sallad

- Tomat 2 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitvinsvinäger 1 tsk
- Salt 1 krm

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Mjolk*,
- Olivolja, Salt,
- Svartpeppar,
- Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Dela potatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Förberedelser till parmesangratinerad kyckling:** Blanda ihop färskost, mjolk, dijonsenap, torkad dragon och pressad vitlök i en skål. Finriv parmesanost.
4. **Parmesangratinerad kyckling:** Krydda kycklingfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en liten ugnform och håll färskostblandningen över. Strö över riven parmesanost och gratinera i övre delen av ugnen (över potatisen) ca 10 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
5. **Tomatsallad:** Skär tomat i mindre bitar. Finhacka bananschalottenlök. Lägg allt i en skål och blanda med olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. Servera parmesangratinerad kyckling med tomatsallad och rostad potatis.