



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt kyllingbryst med dirty fries, revet ost og syltet chili

Dirty fries

350 g poteter
½ pakke paprikakrydder

Syltet chili og rødløk

1 stk rød chili
1 stk rødløk
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller
rødvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Stekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst med skinn
1 ss smør* ^B

Salat

1 stk tomat
1 stk hjertesalat

Til servering

1 pakke vårløk
1 pakke revet Grande
Premium
½–1 pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Dirty fries:** Skyll potetene og skrell dem hvis du vil. Kutt potetene i tynne staver. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og paprikakrydderet. Stek potetene i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er gjennomstekte og gylne. Vend om på potetene en gang under steketiden.

3. **Syltet chili og rødløk:** Skyll og kutt chilien i skiver. Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ha chilien og løken i laken, og ta kjelen av varmen. La det trekke i laken frem til servering.

4. **Stekt kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen. Smelt 1 ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over kyllingen. Legg kyllingen over i en ildfast form med skinnsiden opp, og stek den i ovnen i 10–15 minutter. Steketiden avhenger av størrelsen på kyllingbrystet.

5. **Salat:** Skyll og kutt tomaten i store terninger. Skyll og kutt hjertesalaten i mindre biter. Bland tomaten og salaten i en serveringsskål. Bruk gjerne litt av syltelaken fra punkt 3 som dressing i salaten.

6. **Servering:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver og kutt kyllingen i skiver. Server dirty friesen på et stort fat eller på tallerkener. Topp retten med den syltede chilien og rødløken, den revne osten, kyllingen, vårløken, og chilimajonesen. Server salaten til retten.



TIPS!

Dryss osten over de ferdigstekte dirty friesene, og stek videre i ovnen i omtrent 5 minutter. For hvem elsker ikke smeltet ost?

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærslutt alternativ