



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Chimichurri kyckling med rostad klyftpotatis, fetaost- och gurksallad

## Chimichurri-kyckling

Vitlök 2 klyftor  
 Bladpersilja 20 g  
 Torkad oregano 1 msk  
 Chili flakes ½ tsk  
 Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
 ● Olivolja 3 msk  
 ● Salt 1 krm  
 ● Svartpeppar 1 krm  
 Minutfilé 300 g

## Rostad klyftpotatis

Potatis 400 g  
 ● Salt 1 krm

## Feta- och gurksallad

Gurka 1 st  
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
 Bananschalottenlök 1 st  
 Fetaost 50 g

## Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Chimichurri-kyckling:** Finhacka vitlök och bladpersilja. Lägg i en bunke och blanda i torkad oregano, chili flakes, vitvinsvinäger, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar (spara 3/4 av chimichurrin till servering). Lägg ner minutfilé i marinaden och låt marinera minst 15 min.
3. **Rostad klyftpotatis:** Klyfta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
4. **Chimichurri-kyckling:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt. Lägg upp kycklingen på en skärbräda eller ett fat och låt vila några minuter innan servering.
5. **Feta- och gurksallad:** Halvera gurka och gröp ur kärnhuset (blanda ner kärnhuset i den resterande chimichurrin). Skär gurkan i 1-cm tjocka halvmånar. Finhacka bananschalottenlök. Lägg allt i en salladsskål och blanda med smulad fetaost, lite vitvinsvinäger och salt.
6. Servera kycklingen med resten av chimichurrin, rostad klyftpotatis och feta- och gurksallad.