



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingsnadder med paprika og løk, krydrede poteter og estragonmajones

Stekte poteter

350 g poteter
½–1 pakke three spice
½–1 pakke urtemiks

Kyllingsnadder

½ stk rød paprika
150 g grønne bønner
1 stk rødløk
100 g sjampinjong
300 g kyllingstrimler

Til servering

1 pakke estragonmajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Stekte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, og stek potetbåtene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gylne og lett sprø.
3. **Kyllingsnadder:** Skyll paprikaen og de grønne bønnene. Skrell løken og børst soppen fri for jord. Kutt paprikaen i strimler, fjern endene på bønnene, kutt løken i skiver og soppen i 4 båter.
4. **Kyllingsnadder, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingstrimlene i omtrent 4 minutter under omrøring, eller til de er godt brunet. Krydre med salt og pepper, og ha kyllingstrimlene over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek grønnsakene i 3–4 minutter under omrøring. Krydre med litt salt og pepper, og vend kyllingstrimlene sammen med grønnsakene.
5. **Stekte poteter, fortsettelse:** Ha three spicekrydderet, urtemiksen og litt salt i en liten skål. Krydre de ferdigsteekte potetene med krydderrubben, og server estragonmajonesen til retten.