



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken nuggets med gurkdipp och plockgrönsaker

Rostade rotsaker

Potatis 400 g
Morot 2 st

Chicken nuggets

Kycklingfilé 300 g
● Salt ½ tsk
● Vetemjöl* 1 dl
Panko ½-1 förp
● Ägg 1 st

Gurkdipp

Lime 1 st
Gurka ½ st
Gräddfil 150 g
Vitlök 1 klyfta

Plockgrönsaker

Gurka ½ st
Cocktailtomater 250 g

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt,
Svartpeppar,
Svartpeppar*, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotsaker:** Klyfta potatis och morot. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper. Ringla på lite olja och krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
3. **Chicken nuggets:** Skär varje kycklingfilé i ca 4 cm stora bitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Ta fram 3 djupa tallrikar. Häll upp vetemjöl i den ena, panko i den andra och vispa upp ägg i den tredje. Vänd kycklingen först i mjöl, sedan i ägg och sist i panko.
5. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek chicken nuggets ca 3 min per sida, tills de är helt genomstekta.
6. **Gurkdipp:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Grov riv gurka och krama ur vätskan. Lägg gurka och limeskal i en skål och blanda med gräddfil och pressad vitlök. Smaka av med lite salt.
7. **Plockgrönsaker:** Dela resten av gurkan i stavar. Klyfta den använda limen. Lägg cocktailtomater i en skål.
8. Servera chicken nuggets med rostade rotsaker, gurkdipp, grönsaker och limeklyfta.