



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lune piadinabrød fylt med yoghurtmarinert kylling, potetfries og frisk kålsalat

## Fries og piadina

1 stk bakepotet  
4 stk piadina

## Marinert kylling

½ stk sitron  
½ pakke yoghurt naturell  
½–1 pakke ras el hanout  
300 g skivet kyllingfilet

## Kålsalat

1 bunt mynte  
100 g finsnittet rødkål  
½ stk sitron  
1 pakke tranebær  
75 g Mamma Mia salatblanding  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Servering

½ pakke yoghurt naturell  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Fries og piadina:** Skyll og kutt poteten i tynne båter. Ha potetbåtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene i ovnen i omtrent 20 minutter. Vend på dem halvveis i steketiden for et jevnere resultat. Varm piadinabrødene på brettet med friesene de siste 5 minuttene av steketiden.

3. **Marinert kylling:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha halve pakken med yoghurt i en bolle sammen med sitronskallet og ønsket mengde av ras el hanouten (se tips). Smak til med salt og pepper, og vend inn kyllingen.

4. **Kålsalat:** Skyll og grovhakk mynten. Ha mynten og rødkålen i en salatbolle, og vend inn 1 ss olivenolje. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Vend inn tranebærene og salatblandingen rett før servering.

5. **Marinert kylling, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og marinaden i omtrent 4 minutter under omrøring, eller til kyllingen er gjennomstekt. Smak eventuelt til med litt mer salt og pepper.

6. **Servering:** Fyll piadinaene med kyllingen og kålsalaten, og server potetfriesene og resten av yoghurten til retten.

## TIPS!

Ras el hanouten er ikke så sterk, men tilpass mengden og smaken på marinaden så den passer for alle i familien.