



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Rosmarinkylling med agurkesalat og sauce verte

## Rosmarinkylling

½ pk rosmarin, frisk  
2 stk kyllingebryster  
1 spsk citronsaft  
bagepapir <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

## Kartofler

400 g kartofler, medium  
salt <sup>b</sup>

## Agurkesalat

1 stk skoleagurk  
2 spsk hvidvinseddike  
2 spsk sukker <sup>b</sup>  
½ tsk salt <sup>b</sup>  
1 spsk vand <sup>b</sup>

## Sauce verte

½ pk kruspersille  
½ pk purløg, frisk  
1 dl græsk yoghurt  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

## Servering

1 stk hjertesalat

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Rosmarinkylling:** Hak rosmarin fint. Læg kyllingen på en bageplade med bagepapir og dryp med citronsaft og krydr med rosmarin, salt og peber. Steg det i ovnen i ca. 20 min.
3. **Kartofler:** Skær kartoflerne i halve og kog i letsaltet vand i 18-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
4. **Agurkesalat:** Skær agurk i tynde skiver, gerne på mandolinjern. Bland vineddike, sukker, salt og vand i en skål og vend agurk i. Lad det stå og rør i det et par gange undervejs.
5. **Sauce verte:** Hak persille og klip purløg fint. Rør urterne sammen med yoghurt og smag til med salt og peber.
6. **Servering:** Skyl salat og del i grove stykker. Servér rosmarinkylling med kartofler, agurkesalat, salat og urtedressing.