



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad kycklinglårfilé med sauce verte och vårig potatissallad

Potatissallad

Potatis 400 g
Sugarsnaps 1 förp
Rädisor 1 förp
Rödlök 1 st
Babyspenat 25 g
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

Sauce verte

Babyspenat 25 g
Vitlök ½ klyfta
Gräddfil 150 g
● Salt 1 krm

Grillad kyckling

Kycklinglårfilé 300 g
● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Om ni vill grilla, tänd grillen.
2. **Förberedelse till potatissallad:** Halvera potatis och sugarsnaps. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Låt sugarsnaps koka med den sista minuten. Kvarta eller skiva rädisor. Finstrimla rödlök.
3. **Sauce verte:** Lägg babyspenat, pressad vitlök och hälften av gräddfilen i en mixerbunke. Mixa slät med stavmixer. Blanda ner resten av gräddfilen, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Potatissallad:** Häll av potatisen. Lägg tillbaka den kokta potatisen och sugarsnaps i kastrullen. Tillsätt rödlök, rädisor och babyspenat. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Grillad kyckling:** Krydda kycklinglårfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Ringla över lite olivolja. Grilla kycklingen ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt. Om ni inte grillar så stek kycklingen i en stekpanna med olivolja istället.
6. Servera grillad kyckling med potatissallad och sauce verte.