



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklingschnitzel med dragonsmör och rostad potatis- och fänkålssallad

## Rostad potatissallad

Potatis 400 g  
● Bakplåtspapper 1 st  
Fänkål 1 st  
Rödlök 1 st  
Ruccola 30 g

## Dressing

● Olivolja 2 tsk  
Mild senap 1 ½ msk  
Vitvinsvinäger 15ml  
påse  
● Salt 2 krm

## Dragonsmör

● Smör, rumsvarmt 25 g  
Vitlök ½ klyfta  
Torkad dragon 1 tsk  
● Salt ½ krm

## Kycklingschnitzel

● Ägg 1 st  
● Vetemjöl\* ½ dl  
Panko 1 förp  
Kycklingfilé 300 g  
● Salt 2 krm  
● Bakplåtspapper 1 st

## Att ha hemma ●

Ägg, Bakplåtspapper, Olivolja, Olja, Salt, Smör, rumsvarmt, Svartpeppar, Svartpeppar\*, Vetemjöl\*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatissallad:** Kvarta potatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 18 min.
3. Strimla fänkål och rödlök tunt. Lägg i en bunke med iskallt vatten.
4. **Dressing:** Blanda olivolja, mild senap, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar i en skål.
5. **Dragonsmör:** Mosa ihop smör, pressad vitlök, torkad dragon, salt och nymald svartpeppar i en skål.
6. **Kycklingschnitzel:** Lägg kycklingfiléerna på en skärbräda med bakplåtspapper över. Dela dem horisontellt, men låt de gärna sitta ihop (skär så att du viker upp dem som en bok). Banka lätt på kycklingen med baksidan av en liten kastrull, så att köttet plattas ut.
7. Krydda kycklingen med salt och lite nymald svartpeppar. Tag fram tre tallrikar. Häll panko på en, vetemjöl på den andra och vispa upp ägg på den tredje.
8. Vänd kycklingen först i vetemjöl, sedan i ägg och sist i panko. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek kycklingschnitzeln frasig, ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
9. **Rostad potatissallad:** Häll av fänkålen och rödlöken. Blanda rostad potatis, fänkål, rödlök, ruccola och dressing i en rymlig skål.
10. Servera kycklingschnitzel med rostad potatissallad och dragonsmör.