



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitruskrydret utbenet kyllinglår med frisk salat og cæsarkremet potetsalat

Cæsarkremet potetsalat
300 g småpoteter
1 pakke cæsardressing

Frisk salat
1 stk hjertesalat
1 stk grønt eple
½–1 stk rødløk
1 stk sitron
½ ss olivenolje ^B

Utbenet kyllinglår
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke sitruskrydder

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Cæsarkremet potetsalat:** Kok potetene i lettsaltet vann 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Frisk salat:** Kutt enden av hjertesalaten og skyll bladene i kaldt vann. Rist av overflødig vann og kutt salaten i grove biter. Skyll og kutt eplet i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Ha grønnsakene i en serveringsskål og skvis over saften fra sitronen og krydre med salt og pepper. Bland inn ½ ss olivenolje.
- 3. Utbenet kyllinglår:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Krydre med sitruskrydderet mot slutten av steketiden.
- 4. Cæsarkremet potetsalat, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene, ha dem i en serveringsskål, og vend inn cæsardressing.



TIPS!

Kutt potetene i grove biter før du blander inn cæsardressing.