



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Cajunkyckling med kreolsk tomatsås och majscolv

## Rostad potatis

Potatis 400 g  
 ● Bakplåtspapper 1 st  
 Rökt paprikapulver ½ förp

## Cajunkyckling

● Salt ½ tsk  
 Rökt paprikapulver ½ förp  
 Torkad timjan 1 förp  
 Torkad oregano ½ förp  
 Chili flakes 1 krm  
 Kycklingfilé 300 g

## Kreolsk tomatsås

Gul lök 1 st  
 Grön paprika 1 st  
 Selleristjälk 1 st  
 Krossade tomater 1 förp  
 Chili flakes 2 krm  
 Vitlök 2 klyftor  
 ● Olivolja 1 msk  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 Torkad oregano ½ förp

## Majskolvar

Majskolv 2 st  
 ● Smör\* 1 msk

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör\*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Tärna gul lök, grön paprika och selleristicks i cm-stora bitar. Finhacka vitlök.
3. **Rostad potatis:** Skär potatis i skivor (ca 1 cm) och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och krydda med lite salt, rökt paprikapulver och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
4. **Cajunkyckling:** Blanda salt, rökt paprikapulver, torkad timjan, torkad oregano, chili flakes och nymald svartpeppar i en liten skål. Krydda kycklingfilé med kryddblandningen. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn kycklingen ca 2 min per sida.
5. Lägg över kycklingen i en ugnsfast form. Lägg majskolvarna bredvid kycklingen och tillaga i nedre delen av ugnen ca 15 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
6. **Kreolsk tomatsås:** Hetta upp olivolja i en rymlig kastrull eller stekgryta. Fräs lök, vitlök, paprika och selleri ca 5 min. Tillsätt krossade tomater, kycklingbuljong, chili flakes och nymald svartpeppar. Sjud ca 10 min. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och chili flakes.
7. Gnid in majskolvarna med smör och krydda med lite salt. Servera cajunkyckling med kreolsk tomatsås, rostad potatis och smörad majskolv.