



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Skindstegt kyllingelårstek med sommersalat og kartofler

## Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
2 stk kyllingelårsteaks  
1 fed hvidløg  
2 spsk lys balsamico  
½ pose saltede mandler  
1 stk skoleagurk  
½ pose radiser  
1 pk mynte, frisk  
1 spsk hvidvinseddike  
1 pakke feta  
½ pk purløg, frisk

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Skindstegt kylling:** Læg kyllingen med skindet nedad på en kold stegepande med lidt olie. Tænd på høj varme og steg ca. 8 min. til skindet er sprødt. Kom presset hvidløg ved, vend kyllingen og steg videre ca. 5 min. på den anden side. Krydr med salt og peber, tilsæt balsamico og kog ned til det halve.
- 3. Sommersalat:** Hak mandlerne groft. Skræl agurk, del den på langs og fjern kernerne med en ske. Skær delene i rustikke stykker. Skyl radiser, skær top og bund af og skær i skiver. Pluk mynte og hak fint. Bland det hele sammen i en skål. Kom eddike og 1 spsk olivenolie i og smag til med salt og peber. Smuldr fetaost hen over salaten.
- 4.** Hak purløg fint. Hæld vandet fra kartoflerne og kom purløg, ½ spsk smør, salt og peber på.
- 5.** Anret kyllingen på tallerknerne, kom det indkogte balsamico over og servér med salat og kartofler.



Salaten kan med fordel laves i forvejen.