



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad kyckling med choronsmör, mâchesallad och smashad potatis

## Rotfrukter

- Morötter 300 g
- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Olivolja 1 tsk

## Choronsmör

- Bananschalottenlök ½ st
- Tomatpuré ¼ förp
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Torkad dragon 1 tsk
- Rumstempererat smör 25 g
- Salt 1 krm

## Grillad kyckling

- Kycklinglårfile 300 g
- Salt ½ tsk

## Mâchesallad

- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Bananschalottenlök ½ st
- Tomat 1 st
- Mâchesallad 50 g

## Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Rumstempererat smör, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Vill du grilla, tänd grillen!

2. **Rotfrukter:** Skala morötter och skär i ca 3 cm tjocka stubbar. Koka potatis och morot ca 15 min i lättsaltat vatten. Häll av och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Krossa potatis och morot lätt med en potatisstöt. Ringla över olivolja och krydda med salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 15 min, tills rotfrukterna fått fin färg.

3. **Choronsmör:** Finhacka schalottenlök. Hetta upp lite smör i en stekpanna och fräs löken ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare ca ½ min. Tillsätt vitvinsvinäger och torkad dragon, låt vätskan koka bort. Lägg över i en skål och låt svalna. Blanda ihop lökfräset med rumstempererat smör. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

4. **Grillad kyckling:** Krydda kycklinglårfile med salt och nymald svartpeppar. Grilla eller stek kycklingen ca 3 min per sida. Lägg över i en ugnform (se tips!) och laga klart i nedre delen av ugnen ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt.

5. **Mâchesallad:** Blanda olivolja, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar i en salladsskål. Finhacka schalottenlök och tärna tomat. Blanda ner i salladsskålen tillsammans med mâchesallad.

6. Servera grillad kyckling med choronsmör, rostade rotfrukter och mâchesallad.

**TIPS!** Om ni vill så går det även bra att grilla klart kycklingen på grillen, sidan utan glöd och under lock (Indirekt värme) ca 6-8 min.

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ