



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Baguette de Poulet à l'Estragon - Baguette med kyckling och dragon

Rostad potatis

- Bakpotatis 1 st
- Bakplåtspapper 1 st

Bröd

- Surdegsbaguette 1 st

Kyckling

- Kycklingfilé 300 g
- Torkad timjan 1 förp
- Salt ½ tsk

Grönsaker

- Tomat 1 st
- Snackgurka 1 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Mixsallad 50 g

Till servering

- Dragonmajonnäs 1 förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olja, Salt, Svartpeppar

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Rostad potatis:** Klyfta bakpotatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
- Bröd:** Tillaga surdegsbaguette i ugnen ca 8 min.
- Kyckling:** Krydda kycklingfilé med torkad timjan, salt och nymald svartpeppar. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Stek kycklingen ca 2 min per sida, lägg över i en ugnform och tillaga klart i ugnen ca 10 min.
- Låt kycklingen vila några minuter innan den skärs upp i tunna skivor.
- Grönsaker:** Skiva tomat och snackgurka tunt. Strimla schalottenlök tunt.
- Till servering:** Dela varje baguette på längden och bred ett jämnt lager dragonmajonnäs på båda snittytorna. Lägg på mixsallad, gurka och tomat. Lägg på ett lager skivad kyckling. Toppa med löken.
- Skär varje baguette i två delar. Servera kycklingbaguette med rostad potatis.