



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lättlagad pulled chicken med coleslaw och rostade potatisklyftor

Rostade potatisklyftor

Potatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st

BBQ pulled chicken

Kycklinglårfile 300 g

- Salt ½ tsk
- BBQ-sås 1 förp

Coleslaw

Coleslawmix 1 förp

Matyoghurt 75 g

Majonnäs ½ dl

Persillade 1 påse

Cocktailtomater

Cocktailtomater 250 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade potatisklyftor:** Skär potatis i klyftor och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Tillaga i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **BBQ pulled chicken:** Lägg kycklinglårfile i en kastrull och fyll på med vatten så det täcker. Tillsätt salt och koka under lock ca 20 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Lyft upp kycklingen och lägg på ett fat. Dra isär kycklingen med två gafflar. Blanda med BBQ-sås.
4. **Coleslaw:** Lägg coleslawmix i en skål och blanda med matyoghurt, majonnäs och persillade. Smaka av med lite salt.
5. **Cocktailtomater:** Servera BBQ pulled chicken med rostade potatisklyftor, coleslaw och cocktailtomater.