



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kryddrostad kycklinglårfilé med bagnaïsecrème, parmesan och rostad rotfruktssallad

## Rostad rotfruktssallad

Potatis 400 g  
Morötter 300 g  
● Bakplåtspapper 1 st  
Parmesanost 1 bit  
Rödlök ½ st  
Ruccola 30 g

## Kryddrostad kyckling

Persillade ½ påse  
Paprikapulver ½ msk  
● Salt ½ tsk  
Kycklinglårfilé 300 g

## Bagnaïsecrème

Rödlök ½ st  
Gräddfil 75 g  
Crème fraîche 75 g  
● Äggula 1 st  
Torkad dragon ½ förp  
Vitvinsvinäger 1 tsk  
● Salt 1 krm

## Att ha hemma ●

Äggula, Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rotfrukter:** Skär potatis och morot i mindre bitar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta i mitten av ugnen ca 20 min, tills allt fått fin färg och är mjukt.
3. **Kryddrostad kyckling:** Blanda persillade, paprikapulver, salt och lite nymald svartpeppar i en liten skål. Lägg all kycklinglårfilé i en rymlig ugnform. Strö över kryddblandningen och ringla över olivolja. Gnid in kryddblandningen ordentligt på kycklingen. Tillaga i övre delen av ugnen ca 20 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
4. **Bagnaïsecrème:** Finhacka rödlök och lägg i en liten skål. Blanda ner gräddfil, crème fraîche, äggula, torkad dragon, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Rostad rotfruktssallad:** Finriv parmesanost. Finstrimla rödlök. Blanda de bakade rotfrukterna med parmesan, ruccola och strimlad rödlök.
6. Servera kryddrostad kyckling med rotfruktssallad och bagnaïsecrème.