



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy kylling med krydrede potetbåter, hvitløksyoghurt og salat

Krydrede potetbåter
350 g poteter
½ pakke paprikakrydder

Hvitløksyoghurt
½ stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
75 g yoghurt naturell

Crispy kylling
300 g kyllingfilet
½ pakke panko
2 ss hvetemel* ^B
1 stk egg ^B

Salat
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ stk rødløk

bakepapir ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
3. **Krydrede potetbåter:** Kutt potetene i båter, og ha dem over på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, paprikakrydderet og salt, og stek det i ovnen i ca. 20 minutter. Vend på potetene for et jevnere resultat.
4. **Hvitløksyoghurt:** Finhakk hvitløken og halve rødløken, og ha det i en skål sammen med yoghurten. Smak til med salt og pepper.
5. **Crispy kylling:** Ta fram tre tallerkener. Ha hvetemelet på én tallerken. Visp opp eggene på en annen tallerken, og ha pankoen på den tredje.
6. **Crispy kylling, fortsettelse:** Skjær kyllingen i mindre biter, og krydre med salt og pepper. Vend kyllingen først i hvetemel, deretter i egg og til slutt i panko. Varm opp rikelig med nøytral olje i en stor stekepanne (eller stek kyllingen i flere omganger) til middels høy varme. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side, eller til den er gyllen og gjennomstekt.
7. **Grønnsaker:** Kutt salaten i mindre biter, tomaten i båter, og resten av rødløken i tynne skiver. Ha alt over på et fat.
8. **Servering:** Server nystekt crispy kylling med krydrede potetbåter, hvitløksyoghurt og grønnsaker.