



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rosmarinkylling med agurkesalat og sauce verte

Rosmarinkylling

½ pk rosmarin, frisk
2 stk kyllingebryster
1 spsk citronsaft
bagepapir ^b
salt ^b
peber ^b

Kartofler

400 g kartofler, medium
salt ^b

Agurkesalat

1 stk skoleagurk
2 spsk hvidvinseddike
2 spsk sukker ^b
½ tsk salt ^b
1 spsk vand ^b

Sauce verte

½ pk kruspersille
½ pk purløg, frisk
1 dl græsk yoghurt
salt ^b
peber ^b

Servering

1 stk hjertesalat

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Rosmarinkylling:** Hak rosmarin fint. Læg kyllingen på en bageplade med bagepapir og dryp med citronsaft og krydr med rosmarin, salt og peber. Steg det i ovnen i ca. 20 min.
3. **Kartofler:** Skær kartoflerne i halve og kog i letsaltet vand i 18-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
4. **Agurkesalat:** Skær agurk i tynde skiver, gerne på mandolinjern. Bland vineddike, sukker, salt og vand i en skål og vend agurk i. Lad det stå og rør i det et par gange undervejs.
5. **Sauce verte:** Hak persille og klip purløg fint. Rør urterne sammen med yoghurt og smag til med salt og peber.
6. **Servering:** Skyl salat og del i grove stykker. Servér rosmarinkylling med kartofler, agurkesalat, salat og urtedressing.