



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingeschnitzel med gremolata og rucola-yoghurt

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
60 g rucola
1 stk citron
1 fed hvidløg
1 dl yoghurt naturel
½ pose chiliflager
280 g kyllingebryst
1 pose rasp
½ stk skalotteløg
1 stk tomat
½ stk salat
½ spsk hvidvinseddike

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Ovnbagte kartofler:** Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft). Halvér og bland kartoflerne med lidt olivenolie og salt. Fordel dem ud på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen ca. 25 min.
- 2. Gremolata:** Skyl rucola og hak ¾ fint. Riv skallen af citronen fint. Tilsæt presset hvidløg og bland det hele godt sammen i en skål.
- 3. Rucola-yoghurt:** Hak resten af rucolaen groft og kom det i en skål. Bland det med yoghurt, salt og chiliflager efter smag.
- 4. Kyllingeschnitzel:** Flæk kyllingebrysterne på langs og krydr med salt og friskkværnet sort peber. Hæld rasp på en tallerken og vend kyllingen deri. Varm en god sjat olie op i en rummelig stegepande. Steg kyllingen ved middelvarme ca. 5 min. på hver side til den er gennemstegt.
- 5. Salat:** Skær løg og tomat i tynde både. Skyl salaten og skær i grove stykker. Læg det hele i en skål og bland med olivenolie, hvidvinseddike, salt og lidt friskkværnet sort peber.
- 6. Servering:** Skær resten af citron i både. Servér kyllingeschnitzel med gremolata, rucola-yoghurt, salat, ovnbagte kartofler og citronbåde.