



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Chimichurri kyckling med rostad klyftpotatis, fetaost- och gurksallad

## Chimichurri-kyckling

Vitlök 2 klyftor  
Bladpersilja 20 g  
Torkad oregano 1 förp  
Chili flakes ½ förp  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse

● Olivolja 3 msk  
● Salt 1 krm  
● Svartpeppar 1 krm  
Kycklingfilé 300 g

## Rostad klyftpotatis

Potatis 400 g  
● Salt 1 krm

## Feta- och gurksallad

Gurka 1 st  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
Bananschalottenlök 1 st  
Fetaost 50 g

## Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Chimichurri-kyckling:** Finhacka vitlök och bladpersilja. Lägg i en bunke och blanda i torkad oregano, chili flakes, vitvinsvinäger, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Ta upp 3/4 av chimichurrin och lägg i en skål till servering. Dela kycklingfilén horisontellt i två tunnare bitar och lägg ner i resterande chimichurri. Låt marinera minst 15 min.
3. **Rostad klyftpotatis:** Klyfta potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
4. **Chimichurri-kyckling:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 3-4 min per sida, tills den är helt genomstekt. Lägg upp kycklingen på en skärbräda eller ett fat och låt vila några minuter innan servering.
5. **Feta- och gurksallad:** Halvera gurka och gröp ur kärnhuset (blanda ner kärnhuset i den resterande chimichurrin). Skär gurkan i 1-cm tjocka halvmånar. Finhacka bananschalottenlök. Lägg allt i en salladsskål och blanda med smulad fetaost, lite vitvinsvinäger och salt.
6. Servera kycklingen med resten av chimichurrin, rostad klyftpotatis och feta- och gurksallad.