



Notera att ingredienser kan avvika från produktbilderna

Barbequekyckling med morotssallad och rostad timjanpotatis

Rostad timjanpotatis

Småpotatis 400 g
 ● Bakplåtspapper 1 st
 ● Salt 2 krm
 Torkad timjan ½ förp

Barbequekyckling

Kycklinglårfile 300 g
 BBQ-sås 1 förp

Vitlökssås

Gräddfil 150 g
 Vitlök ½ klyfta
 Torkad timjan ½ förp

Morotssallad

Morötter 300 g
 Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
 Olja, Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad timjanpotatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och torkad timjan. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
3. **Barbequekyckling:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Krydda kycklinglårfile med salt och stek ca 5 min per sida, tills den är helt genomstekt. Blanda ner bbq-sås i stekpannan.
4. **Morotssallad:** Skala morötter och fortsätt hyvla tunna remsor med potatisskalaren. Lägg i en salladsskål och blanda med mixsallad, lite olivolja och salt.
5. **Vitlökssås:** Blanda gräddfil, pressad vitlök, torkad timjan och lite salt i en skål.
6. Servera barbequekyckling med rostad timjanpotatis, morotssallad och vitlökssås.

TIPS! Putsa inte bort fett från kycklingen, det smälter i stekpannan och ger en god smak.