



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

California pulled chickensalad med avocado og hjemmelavet ranch dressing

Søde kartoffel-fritter

1 stk sød kartoffel

Sprøde kikærter

½ dåse kikærter
1 tsk røget paprika

Pulled chicken

250 ca-g pulled chicken

Salat

1 stk hjertesalat
½ stk rødløg
1 stk tomat
1 stk avocado

Ranch dressing

½ pk purløg, frisk
2 spsk yoghurt naturel
½ pose aioli
½ stk citron

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Søde kartoffel-fritter:** Skyl de søde kartofler og skær dem i tynde både. Vend med lidt olie, salt og peber. Fordel dem jævnt på en bageplade med bagepapir og bag 15-20 min.
3. **Sprøde kikærter:** Dræn kikærterne og skyl dem i koldt vand. Vend med røget paprika, olie, salt og peber. Fordel dem på bagepladen med kartoflerne og bag med, når der er 12-15 min. tilbage.
4. **Pulled chicken:** Kom pulled chicken i et ovnfast fad og varm sammen med resten i de sidste 10 min. Skær den i skiver eller tern inden servering.
5. **Salat:** Skær bunden af salaten og skyl den grundigt. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Riv den i mindre stykker. Pil rødløg og skær i tynde skiver. Skyl tomater og skær i grove tern. Del avocado, fjern stenen, skrab kødet ud med en ske og skær det i skiver.
6. **Ranch dressing:** Hak eller klip purløg fint og bland halvdelen med yoghurt og aioli i en skål. Smag til med salt, peber og citronsaft.
7. **Servering:** Fordel salat, grøntsager, kikærter og kylling på et stort fad. Drys resten af purløget over fritterne og servér men ranch dressing.



TIPS!

Brug en eller flere æggeure, når du har mange ting i ovnen på samme tid.