



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad kycklinglårfilé med mexikansk potatissallad och chilimajonnäs

## Mexikansk potatissallad

Potatis 400 g  
Lime 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
● Salt 2 krm  
● Olivolja 1 msk  
Rödlök 1 st  
Tomat 2 st  
Koriander 20 g  
Majs 1 förp  
Mixsallad 50 g

## Grillad kyckling

Kycklinglårfilé 300 g  
Spiskummin ½ förp

## Servering

Chilimajonnäs 1 förp

## Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Vill du grilla, tänd grillen!
3. **Mexikansk potatissallad:** Halvera potatis och koka mjuk i lättsaltat vatten.
4. Finriv skalet och pressa saften från limen. Lägg i en salladskål och tillsätt pressad vitlök, salt, nymalen svartpeppar och olivolja. Skiva rödlök och blanda ner i salladsskålen.
5. **Grillad kyckling:** Krydda kycklinglårfilé med salt, nymald svartpeppar och spiskummin. Ringla över lite olja och grilla kycklingen ca 5-7 min per sida, tills den är helt klar. Vill du inte grilla, stek kycklingen i en stekpanna istället.
6. **Mexikansk potatissallad:** Tärna tomat, grovhacka koriander och håll av majs. Blanda ner i salladsskålen tillsammans med mixsallad och den kokta potatisen.
7. **Servering:** Servera grillad kyckling med mexikansk potatissallad och chilimajonnäs.

**TIPS!** Putsa inte bort fett på kycklingen, det smälter under tillagningen och ger god smak.