



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad kyckling och gemsallad med majs- och fetaostsalsa

Rostad potatis

Småpotatis 400 g

Grillad majs-salsa

Majskolv 2 st

Lime 1 st

Vitlök 1 klyfta

Röd chili 1 st

Koriander 20 g

Fetaost 50 g

Majonnäs ½ dl

● Salt ½ tsk

På grillen

Kycklingfilé 300 g

Gemsallad 1 förp

Citron 1 st

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om du vill grilla, tänd grillen.
2. **Rostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt (om de är stora, dela potatisen) och blanda med lite olivolja och salt. Rosta i mitten av ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk.
3. **På grillen:** Krydda kycklingfilé med salt och nymald svartpeppar. Grilla ca 4 min per sida, tills den är helt genomstekt.
4. **Grillad majs-salsa:** Grilla majskolvar ca 5 min runt om, tills de fått fin färg. Skär bort majs-kornen från kolven med en vass kniv och lägg i en bunke, det gör inget om det blir lite större bitar.
5. Tvätta lime i ljummet vatten, finriv det yttersta skalet och pressa saften. Blanda ner i bunken med majs. Finhacka vitlök och röd chili (tänk på att färsk chili kan variera i styrka, använd efter smak). Grovhacka koriander och smula fetaost. Blanda ner allt i bunken med majs. Rör ner majonnäs, salt och nymald svartpeppar.
6. **På grillen:** Halvera gemsallad och citron. Grilla citronen på snittytan ca 3 min, tills den fått ordentligt med färg. Grilla salladen ca 1 min på snittytan.
7. Servera grillad kyckling med majs-salsa, rostad potatis, grillad gemsallad och citron.

TIPS! Vill du inte grilla? Byt ut grillen mot en stek- eller grillpanna och följ receptet.