



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.