



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingschnitzel med tomatragu och rostad potatis

Rostad potatis

Potatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Tomatragu

Tomat 2 st
Selleristjälk 1 st
Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 1 dl
Örtmix 1 förp
● Socker 2 krm

Kycklingschnitzel

Minutfilé 300 g
● Salt 1 tsk
● Svartpeppar 1 krm
Ströbröd 2 förp

Sallad

Ruccola 60 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja, Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Svartpeppar*, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
3. **Tomatragu:** Skär tomat i mindre bitar. Tärna selleristjälk. Hacka gul lök. Hetta upp lite olja i en kastrull och fräs gul lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomatpuré, tomat, selleri, vatten, örtmix och socker. Koka upp och sjud ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Kycklingschnitzel:** Krydda minutfilé med salt och nymald svartpeppar. Häll ströbröd på en tallrik.
5. Vänd kycklingen i ströbrödet så det täcker. Stek minutfilé på medelvärme i en stekpanna med smör och olja tills den är frasig och gyllenbrun, ca 4 min per sida.
6. Servera nystekt kycklingschnitzel med tomatragu, rostad potatis och ruccola.