



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtrostad kycklinglårfilé med potatis och majssalsa med koriander

Rostad potatis

Småpotatis 400 g
● Bakplåtspapper 1 st

Örtrostad kycklinglårfilé

Kycklinglårfilé 300 g
Örtmix ½ förp
● Salt ½ tsk

Majssalsa

Koriander 20 g
Majs 1 förp
Majonnäs ½ dl
● Salt 1 krm

Tomatsallad

Tomat 2 st
Rödlök 1 st

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg potatis på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper.
3. **Örtrostad kycklinglårfilé:** Krydda kycklinglårfilé med örtmix och salt. Lägg på plåten med potatis. Tillaga plåten i mitten av ugnen ca 20 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
4. **Majssalsa:** Finhacka koriander. Häll av majs och lägg i en skål. Blanda med majonnäs, koriander, salt och lite nymald svartpeppar.
5. **Tomatsallad:** Klyfta tomat. Strimla rödlök. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. Servera örtrostad kycklinglårfilé med potatis, majssalsa och tomatsallad.