KYCKLING

Bakad potatis med kyckling och curryröra

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **90 min** Portioner: **2-3**

90

Grillad kyckling och curryröra när den är som bäst!

Köp en grillad kyckling om du har bråttom och blanda ihop med curryröran och toppa med knaperstekt bacon. En garanterad succe?! #Cheffraimansmat

INGREDIENSER

2 stycken bakpotatis
1 stycken grillad kyckling
1 stycken strimlad purjolök
1 paket bacon
1 matsked gult currypulver
3 stycken äggulor
1 matsked dijonsenap
3 matskedar creme fraiche
5 deciliter matolja

salt
svartpeppar
1 påse blandsallad
1 paket cocktailtomater
1 kruka kruspersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att baka av bakpotatisen i ugnen på ca 200 grader i 40 minuter eller tills att potatisen är mjuk. Stick hål i potatisen med hjälp av en baknål, detta gör du för att potatisarna ska släppa ut ångan som bildas under tillagningen. Ta sedan ut från ugnen och låt svalna något.

2. Under tiden som potatisen tillagas kan du göra röran. Börja med att göra majonnäsen. Vispa upp äggulor, dijonsenap och 1 msk currypulver till en fluffig konsistens. Häll sedan med en jämn och tunn stråle i olja samtidigt som du fortsätter vispa tills du når önskad konsistens på majonnäsen. Smaka sedan av med salt och peppar.

3. Strimla kycklingen och blanda ihop med den strimlad purjolöken, hackad persilja, currypulver efter önskad smak, creme fraiche (för att få lite syrlighet) och majonnäsen till en härlig röra. Smaka av och tillsätt mer curry, salt eller peppar efter smak. Knaperstek baconet på hög värme och låt vila på kökshandduk för att suga åt sig överflödigt fett. Hacka sedan upp till strössel och toppa över röran. Fyll potatisarna med önskad mängd röra och avnjut en god och enkel middag! Smaklig måltid!