KYCKLING

Medelhavskyckling med melonsallad

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

En somrig kombination av medelhavssmaker där Lönnebergas örtiga kyckling och solmogen, söt melon möter en härlig fetaostkräm. Smakmagi av Louise Johansson för Lönneberga 2025.

45

INGREDIENSER

1 förpackning lönneberga tunna kycklingfiléer örter & chili (á 560g)
1 dl medelstora kapris
1 burk (290 g) olivmix utan kärnor

Melonsallad

1 huvudsallat
1 cantaloupemelon
2 citroner
1/2 tsk nymalen svartpeppar
1/2 tsk flingsalt
1 msk olivolja
1 kruka dragon

1 kruka basilika

Fetaostkräm

100 g fetaost
1 1/2 dl neutral rapsolja
1 ägg
2 tsk citronsaft
1 msk vatten
1 tsk honung
2 krm salt

GÖR SÅ HÄR

1. Fetaostkräm: mixa fetaost och olja slät, ställ åt sidan. I en hög kanna - mixa ägg, citronsaft, vatten, honung och salt. Tillsätt fetaostoljan i en tunn stråle under mixning tills såsen binder till majonnäs.

2. Melonsallad: lägg salladsbladen på ett stort fat. Dela, och kärna ur melonen. Skär varje halva i 8 klyftor. Gör 4 snitt i varje klyfta och lägg på salladen. Dela en citron på hälften och den andra i 4 klyftor. Grilla någon minut och pressa den halverade citronen över salladen. Ringla över olivolja och toppa med plockade blad av dragon och basilika. Salta och peppra efter smak.

3. Kyckling: grilla kycklingen enligt anvisning på förpackningen. Lägg på ett fat och toppa med kapris, oliver och de grillade citronklyftorna.

4. Servera kycklingen med den fräscha melonsalladen och fetaostkrämen.