



Snabblagad Chimichurrikyckling

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Tunna kycklingfiléer är tricket när du vill ha en god och lättlagad middag. Det här receptet sköter sig dessutom till stor del själv i ugnen. De varma rotsakerna vänds vid servering runt med srirachamajo och ger dem härlig smak.

Bild: Lönnerberga pressbild Recept: Mattias Larsson Fredagskocken In med de kryddiga rotsakerna och när de nästan är klara steker du snabbt den färdigkryddade kycklingen några minuter på varje sida. Perfekt resultat varje gång.



INGREDIENSER

1 förpackning lönnerberga tunna filéer av kycklingbröst, chimichurri á 560 g (5 filéer)

Kryddiga rotsaker

500 g potatis

250 g morötter

300 g rotselleri

1 st rödlök

250 g valfri svamp
2/3 dl srirachamajonnäs
olivolja, salt & svartpeppar

Till servering

valfri grönsallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Kryddiga rotsaker: Sätt ugnen på 225°C.
- 2** Skala potatis och rotsaker, skär i tärningsstora bitar.
- 3** Lägg (obs! enbart) potatisen i en ugnsfast form. Blanda med olivolja, salt och svartpeppar och ställ in i ugnen.
- 4** Skär svamp och skalad rödloök i mindre bitar och blanda med de tärnade rotsakerna, olja och salt.
- 5** Vänd ner allt i potatisen när den har varit i ugnen cirka 10 minuter.
- 6** Ugnsbaka ytterligare 15 minuter tills allt har en fin färg.
- 7** Ringla över srirachamajonnäsen och blanda runt, den kommer sugas upp av de varma rotsakerna och ge en härlig smak.