



CRISPY CHICKEN MED BAGTE SØDE KARTOFLER OG DRESSING

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

SØDKARTOFFELFRITTER

600 g søde kartofler
3 spsk. olie
Salt og peber

CRISPY CHICKEN

2 dl olie
30 g pankorasp
1 æg
Salt og peber
280 g kyllingebryst

DRESSING

1 fed hvidløg
0,5 bundt frisk persille
150 g creme fraiche
Salt og peber

ANDET

0,5 stk. granatæble

TILBEREDNING

Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Skræl søde kartofler og skær dem i stave. Vend dem i olie og krydr med salt og peber. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i den forvarmede ovn i 30 minutter.

Rens kyllingebryst. Pisk æg og kom det i en skål. Kom rasp i en skål og bland det med salt og peber.

Vend kyllingebryst i æg og derefter rasp. Opvarm en pande med olie. Steg kyllingebrysterne i 4-5 minutter på hver side.

Lav i mellemtiden dressingen: Hak hvidløg og persille fint. Bland det med creme fraiche, og smag dressingen til med salt og peber.

Server sødkartoffelfritterne med kylling og dressing. Top med granatæblekerner.

