



## 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.

