



## RAMSLØGSMARINERET 1/2 KYLLING MED GRILLEDE KARTOFLER, RAMSLØGSMAYO & SOMMERSALAT

2 PERSONER

### INGREDIENSER

#### KYLLING

1/2 kylling med ramsløg og hvidløg marinade

#### GRILLEDE KARTOFLER

400 g aspargeskartofler eller anden fast kartoffel

Olie til pensling

1 spsk. hakket persille

6 hakkede blade ramsløg

1/2 dl olie

Salt og peber

#### RAMSLØGS MAYO

1 dl mayonnaise

1 spsk. finthakket ramsløg

1/2 tsk. fintrevet citronskal

Salt og peber

#### SOMMERSALAT

6-8 radiser

1 skoleagurk

4 forårsløg

1 hovedsalat

Urter fx dild, kørvel, ramsløg

2 spsk. eddike

1 tsk. sukker

1/2 dl olie

### TILBEREDNING

#### KYLLING

Tilbered den 1/2 kylling efter anvisning på emballagen.

#### GRILLEDE KARTOFLER

Kog kartoflerne næsten møre i letsaltet vand.

Halver kartoflerne, pensl skærefladen med lidt olie og grill dem gyldne.

Blend persille, ramsløg og olie til en grøn krydderolie og smag til med salt og peber. Hæld olien hen over de grillede kartofler lige inden servering.

#### RAMSLØGS MAYO

Rør mayonnaise sammen med finthakket ramsløg, citronskal og salt, og lad mayo'en trække mindst 20 minutter inden servering.

#### SOMMERSALAT

Skyl salaten grundigt og del den i mindre stykker. Rens radiserne og skær dem og agurken i skiver. Snit forårsløgene og bland alle grønsagerne med salatbladene og lidt krydderurter. Dryp salaten med en marinade af eddike, sukker, olie, salt og peber.

Server kyllingen med grillede kartofler,

Salt og peber

ramsløgsmayo og sommersalat.