



SNACKKURV MED CRISPY CHICKEN OG KNUSTE KARTOFLER MED PARMESAN

4 PERSONER

Snackkurv med smashed potatoes, crispy chicken sticks og chilimayo er perfekt som snack til hyggelige sammenkoster, som forret eller blot når sulten melder sig.

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

560 g kyllingebrystfilet
100 g pankorasp
Salt og peber
2 dl raps- eller solsikkeolie
2 stk. æg

1 kg små kartofler med skræl
2 spsk. raps- eller solsikkeolie
100 g parmesanost
Frisk persille

100 g chili mayonnaise

TILBEREDNING

Vask kartoflerne godt og kog dem til de er møre.

Opvarm ovnen til 200 grader varmluft. Læg kartoflerne på en bageplade med bagepapir. Knus dem med bunden af et glas. Spray eller pensel med olie, drys med salt og peber. Riv parmesan over kartoflerne. Bages i 20-25 minutter.

Mens kartofler bages laves crispy chicken. Skær kyllingebrystfilet i lange strimler.

Slå æg ud i en skål og pisk det let med en gaffel. Bland rasp med salt og peber i en anden skål.

Opvarm en pande med olie. Vend nu kyllingen i æg efterfuldt af raspblandingen. Steg det på panden til pankoraspen er gylden.

Server de sprøde crispy chicken sticks i en kurv med de stegte knuste kartofler og chilimayo i en lille skål.

