



## KYLLINGSALAT MED POTETER OG DRESSING

6B, BERG SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 stk	agurk
1 ts	salt
0.25 stk	crispisalat
5 stk	norske poteter
1 bunt	selvdyrket urter
2 stk	kyllingfilet
0.25 boks	rømme
0.25 stk	løk
2 ss	olje (til potetbåtene)
12 stk	cherrytomater (selvdyrket)
1 ts	pepper

### SLIK GJØR DU:

- 1 Sett stekeovnen på 225°C, og skyll alle grønnsakene
- 2 Kutt grønnsakene i terninger og riv salaten i strimler
- 3 Kutt kyllingfiletene i små biter og stek dem på middels varme med olje eller smør til kyllingen er gjennomstekt. Strø på salt og pepper.
- 4 Kutt potetene i båter, legg dem i en brødpose, strø salt og pepper på sammen med olje og bland godt.
- 5 Sett potetbåtene inn i ovnen på et stekebrett, og la dem steke i ca. 20 minutter til de er gylne
- 6 Bland sammen alle grønnsakene og kyllingbitene. Servér med potetbåter og dressing ved siden av.