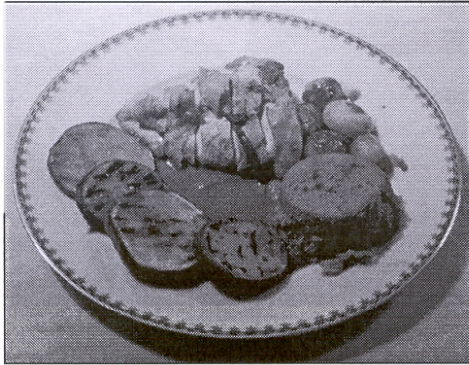


## majskycklingfilé med ingefärssås och klyftpotatis (4) pers.

Gör så här:

### mAJSKYCKLING

Bryn filéerna hastigt på varmt järn. Garneras med lite rosmarin och bakas därefter i ugnen 1 150°C i ca 8- 10 min.



### Ingefärssås:

Koka ihop till simmighet

### Klyftpotatis med timjan

Skala och klyfta potatisen Salta o peppra, Bryn på panna därefter bakas i ugnen i 175°C med lite timjan på. I ca ¾-1 timma.

### Ingredienser:

1 st majskycklingsfilé  
smör till stekning  
salt o peppar

### Ingefärssås:

20 g Ingefära  
½ st Citron (saft + rivet skal)  
1 st vitlök hackad  
½ dl oastersås  
½ dl sirap mörk  
½ dl vatten

### Klyftpotatis

1 kvist timjan färsk  
salt  
smör till stekning

### Marinerad tomat:

1 st tomat medelstor  
¾ msk olivolja  
¾ msk balsamvinäger  
salt o svartpeppar  
20 g pinjenötter  
rosmarin färsk

### Stekta marinerade tomater:

dela tomaten i två halvor. Stek i sparsamt med olivolja på ganska stark värme. Vänd tomathalvorna med stekspade en gång. Salta o peppar lätt. Droppa sedan över balsamvinäger och strö över pinjenötterna eller valnötskärnor som i så fall läggs i en stekpanna när tomaterna är nästan färdigstekta och några färska blad rosmarin.

### Servering:

Dekorera med stekta marinerade tomater.