

Oppskrift

Kyllingklubber med Chimichurri og hjemmelaget potetgull



1

Sett stekeovnen på 225 °C. Stek vingeklubbene på brett i 10 minutter.

2

Potetgull

Skrell og skjær potetene i tynne skiver med kjøkkenmaskin eller mandolin. Skyll dem godt og la de tørke før de friteres i små omganger på ca. 180-200 °C. La de dryppe av seg på et papir. Bland sammen salt og tørket krydderpulver, og dryss det over potetgullet.

3

Chimichurri

Finhakk urter, løk og hvitløk, og bland det sammen med resten av ingrediensene. Smak til med salt og pepper. Servér kyllingklubber og potetgull med chimichurri som dipsaus.

Ingredienser

Prior Kylling vingeklubber	600 g
----------------------------	-------

Potetgull

Poteter	300 g
---------	-------

Paprikapulver	1 ts
---------------	------

Potetgull

Chimichurri

Chipotlechilipulver 1 ts

Salt	1 ts
------	------

Nøytral olje til fritering

Chimichurri

Bladpersille 3 ss

Oregano	2 ss
---------	------

Koriander 2 ss

Hvitløksfedd	2 stk
--------------	-------

Rødløk 50 g

Rødvinseddik	2 ss
--------------	------

Olivenolje 2 dl

Salt og pepper	
----------------	--