

Oppskrift

# Comfort Cravings - Grandma core - Lørdagskylling med ris og "90-tallsalat"



1

Kylling

Del kyllingene i fire deler hver. Tørk stykkene og legg dem i en stor form eller på stekebrett. Bland hvitløkspulver, paprikapulver, pepper og salt.

Gni kyllingen godt inn med krydderblandingen og pensle med olje eller smeltet smør.

Stek kyllingen midt i ovnen på 200 °C i ca. 45 minutter, til skinnen er gyllent og sprøtt og kjernetemperatur er 75 °C.

## 2

### Ris

Skyll risen i kaldt vann. Kok opp vann og salt, tilsett risen og la den småkoke under lokk i ca. 12–15 minutter. Trekk kjelen av varmen og la risen hvile før servering.

## 3

### Salat

Snitt kinakålen fint og legg i en stor bolle. Skjær paprika i strimler og tomater i biter. Bland inn mais, ananas og oliven.

## 4

### Dressing

Rør sammen majones, rømme, sukker, eplecidereddik og ananaslake. Smak til med salt og pepper. Vend dressingen med salaten rett før servering.

5

## Servering

Server kyllingen med ris, salat, potetgull og persille.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Hel 10x1000-1349g Atmos Enh



## Ingredienser

### Kylling

Prior Kylling hel 2 stk (ca 2,5 kg)

Hvitløkspulver	20 g
----------------	------

Paprikapulver	20 g
---------------	------

Pepper	10 g
--------	------

Salt	15 g
------	------

Nøytral olje eller smeltet smør	80 g
---------------------------------	------

### Ris

Jasminris	700 g
Vann	12 dl
Salt	8 g
<b>90-talls salat</b>	
Kinakål	800 g
Paprika	300 g
Mais	300 g
Tomater	400 g
Hermetisk ananas	300 g
Oliven	100 g
<b>Dressing</b>	
Majones	120 g
Rømme	80 g
Sukker	10 g
Eplecidereddik	1 dl
Ananaslake	1 dl
Salt	5 g
Pepper	2 g
<b>Til servering</b>	
Potetgull	200 g

90-talls salat

Dressing

Til servering

Persille, til pynt

20 g