

Cocospanerad kyckling

4 personer

Kokospanerad kyckling och grillad potatissallad med cashewnötter, zucchini och pärllok

4 kycklingfiléer	1 dl rostade cashewnötter
kokos till panering	1 knippe koriander
12 potatisar	röd chili
1 burk grillad zucchini	salt och peppar från kvarn
1 burk grillad pärllok	olivolja

Dela potatisarna på mitten och pensla med olivolja.

Salta och peppra och lägg på grillen.

Kör ev klart potatisarna i ugn på 175°.

Vänd kycklingfiléerna i kokos, salta och peppra.

Grilla kycklingen och kör klart i ugn på 175° i ca 15 minuter.

Skär chili och koriander fint.

Blanda alla ingredienser till potatissalladen och servera kycklingen till.

