

## Det här kan barnen göra

Rör ihop Foccacia brödmix och majs  
Kärna ur paprikan  
Blanda den mixade paprikan med crème fraiche, salt och peppar  
Lägg sallad, kyckling, tomat och paprikadressing i foccician  
Tänk på att tvätta händerna och alla redskap noga efter att ha arbetat med rå kyckling



## Majsfoccacia med kyckling

4 personer

Varm kyckling- och majsfoccacia med paprikadressing och hemgjorda pommes

- 4 kycklingfiléer
- 4 bitar majsfoccacia
- 3 röda paprikor
- 1 gul lök
- 1 msk olivolja eller annan olja
- 2 dl vatten
- 1 dl crème fraiche
- 2 tomat
- 4 blad romansallad eller annan sort
- 3 bakpotatisar
- olja att steka i (gärna majsolja)
- salt och peppar



Majsbrödet:

- 1 paket Foccacia brödmix
- 1 burk Green Giant majs 198 g
- Följ receptet på paketet och tillsätt majs.

Resten av receptet:

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Bryn kycklingfiléerna på båda sidor, genomstek sen i ugn ca 10 min.
3. Kärna ur paprikan, skär den och löken i mindre bitar.
4. Fräs lök och paprika i olja några minuter och tillsätt vattnet.
5. Låt det sjuda i 5 minuter och mixa slätt (t.ex. med mixerstav).
6. Blanda den mixade paprikan med crème fraiche, salt och peppar.
7. Skär bakpotatisarna först i skivor och därefter i stavar, behåll skalet på.
8. Koka potatistavarna halvmjuka i saltat vatten och sila bort vattnet.
9. Stek potatisen gyllenbrun och frasig.
10. Skiva tomaterna.
11. Dela foccaciabitarna på mitten.
12. Skär kycklingfiléerna i skivor.
13. Lägg sallad, kyckling, tomat och paprikadressing i foccician.
14. Salta potatisen och servera vid sidan om.