



Maisfoccacia med kylling

Til 4 personer

Varm kylling- og maisfoccacia med paprikadressing og hjemmelagde pottes

- 4 kyllingfileter
- 4 biter maisfoccacia
- 3 røde paprikaer
- 1 gul løk
- 1 ss olivenolje eller annen olje
- 2 dl vann
- 1 dl crème fraîche
- 2 tomater
- 4 blad romanosalat eller annen salat
- 3 bakepoteter
- olje til steking (gjærne maisolje)
- salt og pepper



Maisbrødet:
1 pakke Foccacia brødmiks
1 boks à 198 g Green Giant Niblets® original
Følg oppskriften på pakken og tilsett maisen.

Resten av oppskriften:

Sett stekeovnen på 150 grader. Brun kyllingfiletene på begge sider, og gjennomstek dem deretter i stekeovnen i ca. 10 minutter.

Skjær kjernen ut av paprikaen, og skjær den og løken i mindre biter. Fres løk og paprika i olje i noen minutter, og tilsett vannet. La det surre i 5 minutter, og miks det til en jevn blanding (f.eks. med stavmikser). Bland den miksede paprikaen med crème fraîche, salt og pepper.

Skjær bakepotetene først i skiver og deretter i staver, behold skallet på. Kok potetstavene halvmyke i saltet vann, og sil av vannet. Stek potetene gyllenbrune og sprø. Skjær tomatene i skiver.

Del foccaciabiten på midten. Skjær kyllingfiletene i skiver. Legg salat, kylling, tomat og paprikadressing i foccaciaen.

Krydre potetene med salt og server dem ved siden av.