

## Bara det godaste

Ofta tycker jag att jag söker så mycket efter nya recept att jag glömmer bort de skatter som finns i arkivet. Därför ska jag bli bättre på det. Den här kycklingen, potatissalladen och aiolin som vi åt i lördags är verkligen top-notch. Också lite chimi churri förstås. Kan inte vara utan den till grillat.



## Potatissallad med senap och soltorkade tomater

### 6 personer

- 1 1/2 kg kokt färskpotatis
- 1/2 dl olja
- 2 msk dijonsenap
- 3 msk svensk senap
- 1 tsk salt
- 3 msk hackad gräslök
- 3 msk hackade inlagda soltorkade tomater
- 1/2 tsk grovmald svartpeppar
- 1 tsk balsamvinäger
- 1 liten strimlad rödlök

Blanda senapssorterna. Tillsätt olja, lite i taget under vispning. Blanda i rödlök, svartpeppar, vinäger och salt. Tärna potatisen och blanda med senapsdressingen. Vänd ner soltorkade tomater och gräslök.

## Het aioli

### 4 personer

- 2 äggulor
- 2 tsk svensk senap
- 2 dl rapsolja
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 2 tsk sambal oelek (chilipasta)
- 2 tsk vinäger
- 1/2 tsk salt
- 1 krm svartpeppar

Vispa äggulor och senap. Tillsätt oljan mycket försiktigt under vispning. Tillsätt så mycket olja att du får en lagom konsistens (som majonnäs). Krydda med vitlök, sambal oelek, vinäger, salt och peppar.



## **Kycklingfilé med sesamglaze**

### **8 portioner**

1 dl soja

2 tsk vitvinsvinäger

2 tsk sesamolja

4 msk sweet chilisås

2 msk sesamfrön

1 dl farinsocker

8 stora kycklingfiléer

Salt & svartpeppar

Blanda ingredienserna till glazen i en kastrull. Sjud på svag värme till en simmig konsistens och låt svalna. Detta tar kanske cirka 10 minuter. Pensla kycklingfiléerna med glaze och lägg dem på grillen. Grilla 2–3 minuter på vardera sidan. Pensla med mer glaze och grilla ytterligare någon minut, akta så att det inte blir bränt. Lägg upp filéerna på ett fat och pensla på lite mer glaze om du vill.

## **Chimichurri**

1 röd chilifrukt eller chiliflakes

1 kruka finhackad persilja

1/2-1 kruka finhackad koriander

4 vitlöksklyftor

3 msk rödvinsvinäger

1/2 pressad citron

1 1/2 dl olivolja

1/2 tsk salt

Svartpeppar

Ev. en nypa socker

Hacka vitlök, persilja och koriander mycket fint. Dela, kärna ur och finhacka chilin. Blanda allt i en bunke och slå över olja, vinäger och citronjuice. Blanda ordentligt och smaka av med salt och peppar. Om det blir för lite vätska och mest kryddor, håll i lite mer olja. Om chimi churrin blir för sur, blanda i lite socker.







Det är så mycket enklare när man kan hjälpas åt så vi knöt igen med mamma och pappa. Vi fixade potatissalladen och såserna och mamma och pappa fixade kycklingen, vinet och efterrätten. Efterrätten bestod av den här smarriga jordgubbstårten som Stella hjälpte till att baka. Tårtbotten var gjord av kokos.

