

Kylling med tomatsalat og gresk potetsalat



Skal du grille kyllingfilet? Følg denne enkle fremgangsmåten og oppskrift til alltid godt tilbehør.

TIPS! Når du griller kylling er et tips å pensle den med rapsolje. Rapsolje tåler høy varme og gjør at kyllingen ikke setter seg fast i rillene på grillen.

1

Begynn å grille kyllingen

Grill kyllingen til den er gjennomstekt (63 graders kjernetemperatur). La kyllingen hvile før du skjærer den i skiver.

2

Lag potetsalat med greske smaker



Riv agurken på rivjern. Ha den over på et kjøkkenpapir og press vannet ut av grønnsaken. Del sitronen i to og grill snittflatene.

Del potetene i fire biter. Kok dem møre i lettsaltet vann. Sil av vannet. Bland yoghurt, sukker, finhakket hvitløk, majones og revet agurk. Smak til med grillet sitron, salt og pepper.

Vend potetene i dressingen.

3

Lag tomatsalat

Del tomatene i to eller fire. Bland med skivet rødløk og basilikumblader.

Bland dijonsennep, sitrønsaft og olivenolje. Smak til med salt og pepper. Hell over salaten rett før servering.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 425g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 850 g (2 pakker)

Tomatsalat

Cherrytomater 400 g

Basilikum	1 stk
-----------	-------

Rødløk 1 stk

Extra virgin olivenolje	3 ss
-------------------------	------

Dijonsennep 1 ts

Sitron	0,5 stk
--------	---------

Gresk potetsalat

Små poteter 500 g

Sitron	0,5 stk
--------	---------

Hvitløksfedd 1 stk

Gresk yoghurt	2 dl
---------------	------

Majones 2 ss

Agurk	1 stk
-------	-------

Hvitt sukker 1 ts

Salt & Pepper	
---------------	--

Allergener

- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg