Oppskrift

Grillet filetmiks BBQ, mais og frisk salat



Saftig grillet PRIOR filetmiks av kylling, ferdig marinert i BBQ-saus. Serveres med grillet mais, frisk salat og ekstra BBQ-saus for en enkel og smakfull sommerrett.

1

Grill kyllingen

Grill PRIOR filetmiks av kylling på middels høy varme til bitene er gyldne og er gjennomstekte. Snu kyllingen underveis.

2

Grill maisen

Pensle maiskolbene med litt olje og dryss over salt. Grill til de er gylne og lett karamelliserte. Del maisen i biter før servering.

3

Lag salaten

Skyll salaten godt og legg den på et fat. Del rødløken i båter og fordel over salaten. Topp med friske urter.

4

Anrett og server

Legg den grillede kyllingen over salaten og server med grillet mais og BBQ-saus ved siden av.

Serveringstips

Server retten med potetsalat, bakt potet eller maisbrød for et mer mettende grillmåltid.

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR filetmiks av kylling, marinert i BBQ-saus	1 pk

Salat

Crispisalat	80-100 g
Rødløk	0,5 rødløk
Friske urter (f.eks oregano eller basilikum)	
BBQ-saus	

Tilbehør

Maiskolber	2 stk
Nøytral olje	1 ss
Salt	

Allergener

- Sennep