



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.

## Produkter i denne oppskriften

Filetmiks Kylling Bbq 700g Enh

## Ingredienser

### Du trenger:

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

### Salat

Crispissalat 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