Oppskrift

Grillet lårsteak av kylling med urtesaus og grønn salat



En saftig og smakfull kyllingrett som er enkel å lykkes med. PRIOR lårstek av kylling serveres med frisk salat, feta og aromatisk urtesaus.

1

Grill lårsteaken

Pensle PRIOR Lårsteak med litt olje og legg rett på grillen. Lårsteakene er allerede krydret med grillkrydder.
Grill lårsteaken på middels varme med litt olje til den er gyllen på begge sider. Flytt den over på indirekte varme og la den steke videre der til den er gjennomstekt. Bruker du et steketermometer er den ferdig når termometeret viser 68 grader. La hvile i 5 minutter før du skjærer den i skiver.

2

Lag urtesausen

Finhakk persille og hvitløk. Bland med sitronsaft og olivenolje. Smak til med salt og pepper.

3

Forbered salaten

Fordel grønn salat på et stort fat. Topp med fetaost og granateplekjerner

4

Anrett og server

Legg skivet lårsteak over salaten og drypp urtesausen over rett før servering.

Serveringstips

Server retten som en lett og smakfull middag, gjerne med godt brød ved siden av. Urtesausen passer også perfekt som tilbehør til grillmat.

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR Lårsteak av kylling	1 pakke
Olje til steking	1 ss
Salt & Pepper	

Salat

Babyspinat eller blandet grønn salat	1 stor pose
Granateplekjerner	2-3 ss
Smuldret fetaost	100 g

Urtesaus

Frisk persille	1 bunt
Hvitløksfedd	1 stk
Sitronsaft	0,5 sitron
Olivenolje	0,75 dl
Salt & Pepper	

Allergener