

Image not found or type unknown



Oppskrift

Flatbird med potetform og sommersalat

Image not found or type unknown



Sommerlig og digg grillmat med Prior flatbird og masse sommerlig tilbehør. Denne oppskriften er laget av Lise Finckenhagen. Nam!

1

Begynn med kyllingen

Pensle kyllingen med olje og krydre med paprika, salt og pepper. Grill på indirekte varme til kjernetemperaturen er 63 grader midt i brystet.

La kyllingen hvile 10-15 min (gjerne i folie) før du deler den i stykker.

2

Lag krutonger sommersalat

Bland urter, salt, pepper og olje. Pensle brødterningene med blandingen. Spre utover et bakebrett og stek midt i ovnen på 200 grader i ca. 10 min til krutongene er sprø og gylne.

Legg salatblader på et fat. Skrell gulrøtter og bruk grønnsaksskrelleren til å lage remser.

Skjær agurken i halvmåneskiver. Legg agurk og gulrot på salatbladene. Pynt med bringebær.

Bruk pestodressing til eller server med god olivenolje.

3

Potet- og søtpotetform

Skrell potet og søtpotet. Skjær i tynne skiver. Finn frem en ildfast form. Legg skiver av potet og søtpotet

annenhver i formen.

Bland sammen olje, kyllingfond, salt, pepper og presset hvitløk. Hell over potetformen. Dekk til med folie.

Sett midt i ovnen på 200 grader i ca. 30 min. Ta av folien og skru opp til 220 grader og stek i ca. 10 min til potetene er møre og gylne. Pynt med basilikum.

Ingredienser

Til kyllingen

Prior Flatbird 1 stk

Paprikapulver 2 ts

Nøytral olje 2 ss

Salt & Pepper

Sommersalat

Bringebær 175 g

Salat mengde etter ønske

Gulrøtter 2 stk

Agurk 1 stk

Salat etter ønske

Krutonger

Landbrød 4 skiver

Olivenolje 3 ss

Flaksalt 1 ts

Tørket timian 1 ts

Potet- og søtpotetform

Poteter 5 stk (store)

Søtpotet 1 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Olivenolje 4 ss

Salt & Pepper

Kyllingfond 1 dl

Pestodressingpes

Pesto 2 ts (toppede)

Rømme 1 beger

Sitron 0,5 stk

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose