



Oppskrift

## BBQ-marinert kyllingfilet med grillet ananas, grønnsaksspyd og korianderdipp



Sommerlig og digg grillmat med PRIORs BBQ-marinerete filetmiks og masse sommerlig tilbehør. Nam!

1

## **Begynn med grønnsaksspyd**

Del ananasen i fire båter eller tykke skiver. Rens og skjær grønnsakene i jevne biter og tre dem lagvis på grillspyd. Pensle spydene med olje og krydre lett med salt og pepper. Grill ananasen og grønnsakspydene gygne og møre.

2

## **Lag korianderdipp**

Bland finhakket koriander med yoghurt og olivenolje. Smak til med limesaft og salt. Alternativt kan du kjøre blandingen i stavmikser.

3

## **Tilbered filetmiksen og server**

Tilbered PRIOR Kylling Filetmiksen som beskrevet på pakken. Server med grillet ananas, grønnsaksspyd og korianderdipp.

Vel bekomme, fra PRIOR og Lise Finckenhagen.

## Ingredienser

### Dette trenger du

Prior kylling filetmiks 1 pk

Ananas 1 stk

### Grønnsaksspyd

Rødløk 2 stk

Vårløk 4 stk (stilker)

Squash 1 stk

Søtpotet 4 stk

Solsikkeolje til pensling

Salt & Pepper mengde etter ønske

### Grillspyd

### Korianderdipp

Gresk yoghurt 1 dl

Olivenolje 2 ss

Koriander 1 neve

Lime 0,5 stk

Salt mengde etter ønske

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose