

Image not found or type unknown



Oppskrift

BBQ-marinert kyllingfilet med grillet ananas, grønnsaksspyd og korianderdipp

Image not found or type unknown



Sommerlig og digg grillmat med Priors BBQ-marinerte 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 gyldne 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 (800 g)

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