



Oppskrift

# Grillet kyllingfilet med coleslaw, persille og hvitløk



1

Slik gjør du

Lag et snitt i hver filet. Skrell og skjær hvitløk i tynne skiver og putt dem inn i snittet sammen med persille. Pensle filetene med olje. Strø over salt og pepper. Grilles på middels varme i 5-7 minutter på hver side.

2

## Coleslaw med eple og sellerirot

Skjær fennikel og eplene i tynne strimler med en skarp kniv eller en mandolin. Legg i en skål.

3

Rør sammen majones, rømme og revet pepperrot og smak til med salt og pepper. Bland sammen med fennikel og epler. Legg på et fat og riv rikelig med sellerirot over.

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 4 stk

Hvitløksfedd 4 stk

Kruspersille 1 stk

Olivenolje 1 dl

Salt & Pepper

### Coleslaw med eple og sellerirot

Grønne epler 3 stk

Majones 0,5 dl

Fennikel 2 stk

Rømme 1 dl

Sellerirot

Salt & Pepper

### Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Selleri