



Oppskrift

Grillet overlår med parmesankrem, sitron og rosmarin



Det er sunt å kose seg

1

Slik gjør du

Legg overlår og delte poteter i en ildfast form. Rasp skallet av den ene sitronen og ha zest og sitronsaft over kylling og poteter. Hell over olivenolje og hakket rosmarin. Vend inn alt med salt og pepper. Stek i ovnen på 200 grader i 25 min.

2

Varm en stekepanne med litt olje og stek hvitløksfedd gylne og myke. Legg de stekte feddene på en fjøl og mos eller hakk dem med en kniv. Bland de øvrige ingrediensene til parmesankremen og tilsett hvitløken.

3

Smak til med kvernet, svart pepper. Server med litt frisk salat.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Overlår 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

Prior kylling overlår 1 pk

Brød	8 skiver
------	----------

Squash 0,5 stk

Aubergine	0,5 stk
-----------	---------

Salt & Pepper

Små poteter	600 gr
-------------	--------

Parmesankrem

Hvitløksfedd 5 stk

Parmesan (revet)	1,5 dl
------------------	--------

Crème fraîche 2 dl

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose