

Image not found or type unknown



Oppskrift

Løvtynn krydret kyllingfilet med eple, rødbete og fetaost

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Skjær en skive med landbrød eller annet godt brød. Smør på med litt smør og legg salat så det dekker skiven.

2

Skrell deretter en halv ferdigkokt rødbete i skiver, og del et halvt eple i tynne båter. Legg så på rikelig med Prior løvtynne kyllingfileter og legg rødbeter og eplebitene inn i mellom.

3

Topp det hele med litt pepper, fetaost og timian.

Produkter i denne oppskriften

Løvtynn Kyllingfilet krydret

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Prior Løvtynn kyllingfilet krydret 1 pk

Du trenger

Småbladet salat	1 neve
Smør	
Eple	0,5 stk
Rødbeter	0,5 stk
Fetaost	1 blokk
Landbrød	1 skive

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten