



Oppskrift

Hel kylling med salsa og nøttesalat



Med PRIOR helstekt kylling får du et saftig og mørt resultat.

1

Slik gjør du

Stek i midten av ovnen i ca. 1 time, til kyllingen er ferdig og har en kjernetemperatur på 68 grader.

2

Lag grønn nøttesalat

Snitt den grønne salaten og riv den røde. Skjær paprika, avokado, og agurk i en bolle og hell over olje og dryss på litt salt. Bland før servering.

3

Hjemmelaget salsa

Skjær grønnsakene i små terninger og rør alt sammen i en bolle. Smak til med salt og pepper. Oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

Ingredienser

Du trenger

Hel kylling 1 stk

Grønn nøttesalat

Småbladet salat 0,5 stk

Raddichio salat	0,5 stk
-----------------	---------

Paprika 1 stk

Agurk	0,5 stk
-------	---------

Avokado 1 stk

Ruccola	0,5 pk
---------	--------

Pinjekjerner 100 grv

Valnøtter	25 gr
-----------	-------

Olivenolje 0,75 d

Flaksalt	1 ts
----------	------

Hjemmelaget salsa

Tomater 2 stk

Rød paprika	0,75 stk
-------------	----------

Gul Paprika 0,75 stk

Grønn paprika	0,75 stk
---------------	----------

Du trenger

Grønn nøttesalat

Hjemmelaget salsa

Rød Chili	0,5 stk
-----------	---------

Rødløk	0,5 stk
--------	---------

Kruspersille	2 ss (hakket)
--------------	---------------

Olivenolje	4 ss
------------	------

Salt & Pepper

Allergener

- Nøtter