



Oppskrift

Skivet kyllingfilet med lun potetsalat og grillet fersken



Slik griller du kyllingfilet og server med lun potetsalat, grillet fersken og mozzarella. Passer perfekt i sommervarmen!

1

Slik lager du potetsalat

Vask potetene nøye og kok dem møre i saltet vann. Hell av kokevannet, damp potetene tørre og la de få avkjøle seg noe. Del potetene i passende biter.

Visp sammen rømme, majones, sylteagurk, finsnittet vårløk og hakket gressløk. Smak dressingen til med salt, pepper og sitron, og vend dressingen sammen med potetene.

2

Slik lager griller du fersken

Del ferskenene i to og fjern steinen. Pensle litt olje på snittflaten. Grill ferskenene med snittflaten ned til de myker noe, 1-2 minutter.

Skjær dem jevne båter eller biter. Bland fersken sammen med ruccolasalat, mozzarella revet i grove biter, noen rause dråper olivenolje og litt balsamico. Krydre lett med salt og pepper.

3

Slik griller du kyllingfilet

Pensle kyllingen med litt olje og grill skivene over høy varme i cirka 3 - 4 minutter på hver side. La gjerne kyllingen få hvile noen minutter før servering.

4

Servering

Server nygrillet kylling med lun potetsalat, grillet fersken- og mozzarellasalat.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 850 g

Fersken	600 g
---------	-------

Ruccola 2 gode håndfuller

Fersk mozzarella	1-2 stk
------------------	---------

Kremet balsamico

Salt & Pepper	
---------------	--

Lun potetsalat

Små poteter 500 g

Rømme	2 dl
-------	------

Majones 0,5 dl

Sylteagurk	3 ss
------------	------

Vårløk 2 stk

Finhakket gressløk	1 liten bunt stk
--------------------	------------------

Sitronsaft Noen dråper

Salt & Pepper	
---------------	--

Allergener

Melkeprotein inkl laktose

- Svoveldioksid og sulfitter