Oppskrift

Kyllinglår i airfryer

Det er enklere enn du tror! Følg denne stekemåten for et garantert saftig resultat. Smaker kjempegodt med en frisk salat og jordbær.

1

Slik steker du kyllinglår i Airfryer

Spray ferdig grillede kyllinglår rett fra posen med litt olje.

Forvarm airfryer til ca 190 grader.

Legg de på risten med kjøttsiden opp i forvarmet airfryer.

Stek i 12 min på den ene siden.

Snu lårene og stek i 10-13 min til.

Sjekk gjerne underveis i steketiden.

2

Slik lager du salat

Del jordbær og avocado i båter eller skiver og tomater i store biter. Del cherrytomater i to. Fordel utover et fat og ha over olje

Bruk irørt dijonsennep for litt kick hvis du ønsker det.

Del sitron i båter og bruk en og skvis over sitronsaft.

Topp med basilikum, salt&pepper og stekte kyllinglår.

Enkel og god middagsrett.

Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår Grillet 1,12kg Pk

Ingredienser

Du trenger

PRIOR grillede kyllinglår	3 stk

Salat

Jordbær	1 kurv
Tomater	3 stk
Cherrytomater	12 stk
Avokado	1 stk
Basilikum	1 neve
Sitron	1/2 stk
Olivenolje	2 ss
Dijonsennep	1 ts
Salt & Pepper	

Allergener

- Sennep