

Kyllingfilet med feta og tomat



Lett å lage på grillen og en deilig sommerlig kyllingrett.

1

Slik gjør du

Stek kyllingen i ovnen på 200 grader med litt olje og salt i en ildfast form i ca. 15 min. eller legg den på grillen!

2

Del grønnsaker og fetaost

Del tomatene på midten og skjær løken i ringer. Bryt fetaosten i grove biter. Legg tomat og løk lagvis på et stort fat. Dryss over fetaosten.

3

Server

Server med varm kylling. Det hele topper du med grovt hakket basilikum, olivenolje, salt og pepper. Server gjerne med litt brød. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 4 stk

Cherrytomater	2 pakker
---------------	----------

Fetaost 1 pakke

Basilikum	0,5 potte
-----------	-----------

Rødløk 1 stk

Olivenolje	3 ss
------------	------

Salt & Pepper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose