



Oppskrift

Kylling med tomatsalat og gresk potetsalat



Skal du grille kyllingfilet? Følg denne enkle fremgangsmåten og oppskrift til alltid godt tilbehør.

TIPS! Når du griller kylling er et tips å pensle den med rapsolje. Rapsolje tåler høy varme og gjør at kyllingen ikke setter seg fast i rillene på grillen.

1

Begynn å grille kyllingen

Grill kyllingen til den er gjennomstekt (63 graders kjernetemperatur). La kyllingen hvile før du skjærer den i skiver.

2

Lag potetsalat med greske smaker



Riv agurken på rivjern. Ha den over på et kjøkkenpapir og press vannet ut av grønnsaken. Del sitronen i to og grill snittflatene.

Del potetene i fire biter. Kok dem møre i lettsaltet vann. Sil av vannet. Bland yoghurt, sukker, finhakket hvitløk, majones og revet agurk. Smak til med grillet sitron, salt og pepper.

Vend potetene i dressingen.

3

Lag tomatsalat

Del tomatene i to eller fire. Bland med skivet rødløk og basilikumblader.

Bland dijonsennep, sitrønsaft og olivenolje. Smak til med salt og pepper. Hell over salaten rett før servering.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 850 g (2 pakker)

Tomatsalat

Cherrytomater 400 g

Basilikum 1 stk

Rødløk 1 stk

Extra virgin olivenolje 3 ss

Dijonsennep 1 ts

Sitron 0,5 stk

Gresk potetsalat

Små poteter 500 g

Sitron 0,5 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Gresk yoghurt 2 dl

Majones 2 ss

Agurk 1 stk

Hvitt sukker 1 ts

Salt & Pepper

Allergener

- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose