



Oppskrift

Grillet kyllingfilet med coleslaw med eple og sellerirot



Slik griller du kyllingfilet! Vi gir deg fremgangsmåten for saftig kylling og en frisk coleslaw med eple og sellerirot for et frisk tilbehør.

1

Slik gjør du

Lag et snitt i hver filet. Skrell og skjær hvitløk i tynne skiver og putt dem inn i snittet sammen med persille. Pensle filetene med olje. Strø over salt og pepper. Grilles på middels varme i 5-7 minutter på hver side.

2

Coleslaw med eple og sellerirot

Skjær fennikel og eplene i tynne strimler med en skarp kniv eller en mandolin. Legg i en skål.

3

Rør sammen majones, rømme og revet pepperrot og smak til med salt og pepper. Bland sammen med fennikel og epler. Legg på et fat og riv rikelig med sellerirot over.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 4 stk

Hvitløksfedd	4 stk
--------------	-------

Kruspersille 1 stk

Olivenolje	1 dl
------------	------

Salt & Pepper

Coleslaw med eple og sellerirot

Grønne epler 3 stk

Majones	0,5 dl
---------	--------

Fennikel 2 stk

Rømme	1 dl
-------	------

Sellerirot

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

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Selleri