



Oppskrift

Hel kylling med salsa og nøttesalat



Med PRIOR helstekt kylling får du et saftig og mørt resultat.

1

Slik gjør du

Stek i midten av ovnen i ca. 1 time, til kyllingen er ferdig og har en kjernetemperatur på 68 grader.

2

Lag grønn nøttesalat

Snitt den grønne salaten og riv den røde. Skjær paprika, avokado, og agurk i en bolle og hell over olje og dryss på litt salt. Bland før servering.

3

Hjemmelaget salsa

Skjær grønnsakene i små terninger og rør alt sammen i en bolle. Smak til med salt og pepper. Oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

Ingredienser

Du trenger

Hel kylling 1 stk

Grønn nøttesalat

Småbladet salat 0,5 stk

Raddichio salat 0,5 stk

Paprika 1 stk

Agurk 0,5 stk

Avokado 1 stk

Ruccola 0,5 pk

Pinjekjerner 100 grv

Valnøtter 25 gr

Olivenolje 0,75 d

Flaksalt 1 ts

Hjemmelaget salsa

Tomater 2 stk

Rød paprika 0,75 stk

Gul Paprika 0,75 stk

Grønn paprika 0,75 stk

Du trenger

Grønn nøttesalat

Hjemmelaget salsa

Rød Chili 0,5 stk

Rødløk 0,5 stk

Kruspersille 2 ss (hakket)

Olivenolje 4 ss

Salt & Pepper

Allergener

- Nøtter