



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