



Oppskrift

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.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

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