



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, sitronsaft og olivenolje. Smak til med salt og pepper. Hell over salaten rett før servering.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 425g Enh

## 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

- Sennepe
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg