



Oppskrift

Kyllinglår med sommertilbehør



Sommerlig og digg grillmat med PRIOR kyllinglår og masse sommerlig tilbehør. Nam!

1

Begynn med å grille lårene

Grill kyllinglårene på indirekte varme til du har en kjernetemperatur på min. 68 grader. Begynn på tilbehøret mens lårene er på grillen.

2

Lag potetstavene

Skjær potetene i tykke staver. Hell olje i en bolle og tilsett salt, pepper, hakket timian og hele hvitløksfedd.

Vend potetstavene i oljen og spre utover en ildfast form eller en alu.form hvis du skal tilberede dem på grillen.

Stek i ovn (200 g) eller på (indirekte) grill til potetene er møre og gylne. Strø litt fersk timian over potetene ved servering.

3

Lag BBQ-majones

Knekk et helt egg i en beholder. Tilsett dijonsennep og sitronsaft. Blend med en stavmikser. Spe med oljen til du har en kremet majones. Vend inn BBQ-saus og smak til med salt og pepper.

4

Jordbær

Skjær stangselleri i skiver. Del jordbær i skiver eller biter.

Del salat og spre utover et fat. Legg skiver av stangselleri og jordbær på salaten.

Dryss hakket persille over. Bland sammen olje og balsamico og smak til med salt og pepper. Hell over salaten ved servering.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår Grillet 1,12kg Pk

Ingredienser

BBQ- Majones

PRIOR egg 1 stk

Dijonsennep 1 ts

Sitronsaft 2 ts

Solsikkeolje 1 dl

Salt & Pepper

BBQ-saus 1 ss

Jorbærsalat

Stangselleri 2 stk

Jordbær 1 kurv

Valnøtter 100 g

Salat 1 pose

Bladpersille 1 neve

balsamicoeddik 1 ts

Olivenolje 3 ss

Salt & Pepper

Potetstaver med urter

Poteter 800 g

BBQ- Majones

Jorbærsalat

Potetstaver med urter

Timian	3 ss
Hvitløksfedd	4 stk
Flaksalt	1 ss
Pepper	1 ts
Nøytral olje	4 ss

Allergener

- Egg
- Sennep
- Selleri
- Nøtter
- Svoveldioksid og sulfitter