

Oppskrift

# Kyllingbryst med fennikel og gulrøtter i appelsinjuice



Gni inn kyllingbrystene godt med olje og ønsket krydder. Stek kyllingen på 170 °C til gjennomstekt, ca 15 minutter.

**2**

Skrell gulrot, og skjær denne og fennikelen i tynne skiver.

**3**

Kok opp juicen i ei stor panne, og tilsett grønnsakene. La disse småputre til de er møre.

**4**

Smak til med salt og pepper, tilsett gjerne litt sesamfrø.

## **Produkter i denne oppskriften**

Kyllingbryst 2x2,5kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Kyllingbryst 10 stk

Gulrot 800 g

Fennikel 800 g

Appelsinjuice 5 dl

Salt og pepper