

Oppskrift

Fylt kyllinglår med spinat og tomatsalat



1

Fres spinat og hvitløk i smør i en varm panne til mykt, ca. 5 minutter.

2

Brett ut kyllinglåret på en fjøl og krydre med salt og pepper. Fordel spinat, kremost og pinjekjerner utover og rull sammen. Bind opp med hyssing.

3

Brun kyllingen i en panne med smør til gyllen og etterstek i ovnen på 180 °C i ca. 15 minutter. La hvile og skjær i skiver eller del i to.

4

Del tomater i skiver og finsnitt løk. Fordel utover et fat. Krydre med salt og pepper, og drypp over olivenolje og eddik. Fordel frisk basilikum over og server med kyllingen.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Lårfilet 2kg Enh



Ingredienser

| | |
|--------------------------------|-------|
| Spinat | 400 g |
| Hvitløksfedd, most | 2 stk |
| Smør | 2 ss |
| Prior Kyllinglår helt, utbenet | 8 stk |
| Salt og pepper | |
| Kremost | 200 g |
| Pinjekjerner | 4 ss |
| Tomatsalat | |
| Tomater i ulike farger | 1 kg |
| Rødløk, liten | 1 stk |
| Salt og pepper | |
| God olivenolje | 8 ss |
| Rødvinseddik | 4 ss |
| Frisk basilikum | |