

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	