



EPD: 5923032

- Skjæres i tynne skiver til påsmurt. Focaccia, ciabatta, baguette, smørbrød
- Stekes i panne, på plate, og serveres som hovedrett
- Varmes i alle slags ovner o.l. og serveres i selskaper
- Skjæres i strimler og legges i varm suppe
- Skjæres i skiver og brukes i salater og salatbar
- Veldig god på pizza



JÆDER

Med grillet ananassalat



Ingredienser

Kyllingfilet peppermarinert, ananas, chili, spinatblader, rødløk, koriander, avokado, lime, salt, jalapenos

Slik gjør du

Stek fileten varm
Grill ananas, kutt i biter
Blandes med hakket chili, rødløks-
terninger, koriander, olivenolje og
lime. Mos avokado med lime,
koriander,
salt og hakket jalapenos.



JÆDER

Med brokoletti og bakt hvitløkssaus

Ingredienser

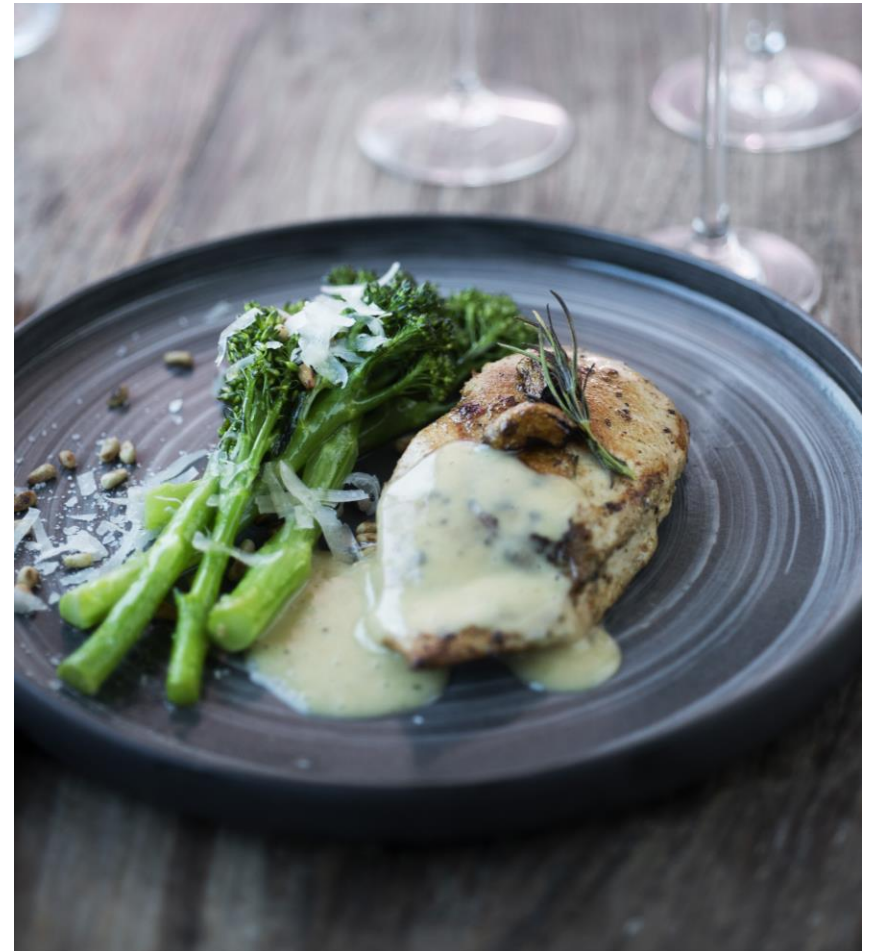
Kyllingfilet peppermarinert, rosmarin, hvitløk, brokoletti, pinjekjerner, parmesan, sitron, olivenolje, hvitløk, kyllingkraft, smør og hvitvin

Slik gjør du

Stek kyllingfileten varm, rosmarin og hvitløk.

I en liten gryte stekes hvitløksfedd i smør, tilsett hvitvin, kyllingkraft, salt og pepper. Deretter kjøres denne sausen i en stavmikser.

I en annen panne stekes brokolettien, som deretter toppes med pinjekjerner og parmesan.



Kylling taboulet salat med myntedressing



Ingredienser

Kyllingfilet peppermarinert, bulgur, sitron, bladpersille, cumin, mynte, tomat, granateple, olivenolje, yoghurt, salt

Slik gjør du

Stek kyllingfileten varm

Kok bulgur, bland med tomatterninger, bladpersille, mynte, sitronsaft, cumin, olivenolje.

For dressing bland yoghurt, revet hvitløk, salt, sitron, mynte.



JÆDER