



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet kyllinglår med skinn, myk purre, grillede poteter og Grana Padanokrem

Poteter

300 g småpoteter
1 bunt bladpersille
1 stk grønt eple

Kyllinglår og purre

1 stk purre
1 stk sitron
300 g kyllinglårfilet med skinn
½-1 pose glutenfri soyasaus

Grana Padanokrem

1 pakke Grana Padano
1 pakke lettømme
½-1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
½-1 pose dijonsennep

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Poteter:** Kok potetene i ca. 15 minutter, eller til de akkurat er gjennomkokte. Hell av vannet, og la dem dampe seg tørre. Grovhakk persillen og kutt eplet i små terninger.
4. **Kyllinglår og purre:** Kutt purren i to og deretter på langs, og del sitronen i to. Pensle kyllingen og purren med litt olje, og krydre med salt og pepper. Grill kyllingen med skinnsiden ned på direkte varme i ca. 4 minutter. Grill purren rundt om i ca. 4 minutter, eller til den er gyllen. Grill sitronen med snittsiden ned i ca. 3 minutter, til den er gyllen.
5. **Kyllinglår og purre, fortsettelse:** Snu kyllingen, og legg den og purren over på indirekte varme. Grill det videre under lokk i ca. 6 minutter, til kyllingen er gjennomstekt og purren er myk. Skvis saften fra den ene halvdel av sitronen i en liten skål sammen med soyasausen, og pensle kyllingen med det underveis i grilltiden.
6. **Poteter, fortsettelse:** Grill potetene på direkte varme i ca. 3 minutter, til de har fått en stekeskorpe (kan sløyfes). Ha potetene over i en serveringsskål, ringle over litt olivenolje, og vend inn persillen og eplet.
7. **Grana Padanokrem:** Finriv Grana Padanoen på et rivjern. Ha osten i en skål, vend inn rømmen og kryddermiksen og smak til med saft fra sitronen og sennepen. Server den grillede kyllingen med purren, potetene og Grana Padanokremen.

TIPS!

Kutt purren i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i ca. 3 min. på skinnsiden. Krydre med salt og pepper, og legg kyllingen og purren i en ildfast form. Bak det i ovnen på 200 grader i ca. 8 min.