



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 100\_2

# Marinerte kyllingspyd med grillede poteter, tomatsalat og estragonmajones

## Grillede poteter

350 g poteter

## Tomatsalat

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
1 stk sjalottløk  
½-1 pakke  
sennepsvinaigrette  
1 pakke krutonger

## Kyllingspyd

300 g kyllingspyd med  
estragon og hvitløk

## Servering

½-1 pakke estragonmajones

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 skylle de ingrediensene som trenger det.
3. **Grillede poteter:** Del potetene i tykke skiver på langs, og ha dem i en bolle. Vend inn litt olje, salt og pepper, og grill potetskivene over indirekte varme under lokk i ca. 20 minutter eller til de er ferdige. Snu potetene underveis.
4. **Tomatsalat:** Kutt salaten i grove strimler, og tomaten og løken i skiver. Ha det hele utover et serveringsfat. Kutt et lite hull i hjørnet av sennepsvinaigretten, og ringle over salaten. Dryss over krutongene og krydre med litt salt og pepper.
5. **Kyllingspyd:** Pensle spydene med litt olje og grill dem over direkte varme under lokk i ca. 2 minutter på hver side.
6. **Servering:** Server kyllingspydene med de grillede potetene, tomatsalaten og estragonmajonesen.

## TIPS!

Dårlig vær? Stek kyllingspydene i litt olje i en stekepanne over høy varme i ca. 2 minutter på hver side. Potetskivene kan steke i ovn ved 220 grader varmluft i ca. 20 minutter.