



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet kyllingbryst med maiskrem, hjertesalat og marinert rødløk

## Potetchunks

350 g poteter

## Kyllingbryst

1 pakke røkt paprikakrydder

300 g kyllingbryst

1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Marinert rødløk

1 stk rødløk

1 pose hvitvinseddik 30ml

1 ts sukker <sup>B</sup>

## Maiskrem

1 pakke maiskorn

1 stk hvitløksfedd

½–1 dl melk\* <sup>B</sup>½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Hjertesalat i cæsardressing

250 g cherrytomater

1 stk hjertesalat

½–1 pakke cæsardressing

1 pakke Grana Padano

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. **Potetchunks:** Del potetene i store biter, og vend dem i litt olje, salt og pepper. Grill dem på direkte varme i ca. 5 minutter. Etterstek potetene over indirekte varme i ca. 15 minutter, til de er møre. Vend på dem underveis.
4. **Kyllingbryst:** Rør sammen olivenoljen og paprikakrydderet i en skål, og vend inn kyllingen. Grill kyllingen i 2 minutter på hver side på direkte varme, til den får en stekeskorppe. Legg kyllingen over på indirekte varme, og stek den videre i ca. 12 minutter, eller til den er gjennomstekt. La kyllingen hvile i 5 minutter, og kutt den i skiver før servering.
5. **Marinert rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne ringer. Ha løken i en bolle, og bland inn eddiken, sukkeret og litt salt. La løken marinere i laken frem til servering.
6. **Maiskrem:** Hell laken av maisen. Skrell og del hvitløken i skiver. Kok opp melken og smøret sammen med hvitløken i en kjele, og tilsett maisen. La det hele småkoke i 2–3 minutter. Kjør blandingen jevn med en stavmikser, og smak til med salt og pepper.
7. **Hjertesalat i cæsardressing:** Del tomatene i to, og salatene i to eller fire på langs. Ringle litt olje over snittflaten på salaten, og grill den på direkte varme i ca. 2 minutter, til den er gyllen. Ha den grillede salaten over på et fat, og ha tomatene og cæsardressingene over. Krydre med litt salt og pepper, og finriv osten på et rivjern over.

## TIPS!

Ha potetene i en ildfast form, og bak dem i ovnen på 220 grader varmluft i ca. 25 min. Stek kyllingen i en stekepanne på høy varme med litt olje i ca. 2 min på hver side. Ha den i formen med potetene de siste 12 minuttene av steketiden.

\* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ