



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grillet kyllingfilet med sitron, hjertesalat, tomat og urtepoteter

Grillede poteter

350 g poteter
½-1 pakke urtemiks

Grillet kylling, sitron og tomat

1 stk hvitløksfedd
300 g kyllingbryst
½ stk sitron
1 stk tomat
1 ss olivenolje ^B

Grillet hjertesalat

1 stk hjertesalat
½-1 pakke cæsardressing
½-1 pakke Grana Padano

Servering

½-1 pakke ajvar

olje ^B

salt ^B

pepper ^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. **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 gjennomstekte. Snu potetene underveis, og krydre med urtemiksen mot slutten av grilltiden.
4. **Grillet kylling, sitron og tomat:** Skrell og finriv hvitløken. Bland hvitløken med oljen i en bolle og krydre med salt og pepper. Del kyllingen i ca. 2 cm tykke skiver på langs, og vend dem i hvitløksoljen. Del sitronen og tomaten i to, og pensle snittflatene med litt olje.
5. **Grillet kylling, sitron og tomat, fortsettelse:** Grill kyllingen i ca. 2 minutter på hver side på direkte varme. Grill sitronen og tomaten med snittsiden ned i ca. 2 minutter på direkte varme, til de får en gyllen grillskorpe.
6. **Grilla hjertesalat:** Del salatene i fire, og pensle snittflatene med litt olje. Grill salatene over direkte varme i ca. 2 minutter på hver side. Legg salatene over på et fat. Krydre med salt og pepper, ringle over cæsardressing og riv Grana Padanoen over.
7. **Servering:** Server ajvardressing til retten, og skvis den grillede sitronen over ved servering.

TIPS!

Kyllingen og salaten kan stekes i en stekepanne på høy varme med litt olje i ca. 3 minutter på hver side. Potetene, tomaten og sitronen kan stekes i ovnen på 220 grader varmluft i ca. 20 minutter.