



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

BBQ-kyllingekøller med broccolisalat og stegte kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler
50 g salatost i kryddermarinade
600 g bbq kyllingekøller
½ tsk røget paprika
1 stk broccoli
1 dl creme fraiche
¾ spsk æbleeddike
½ stk rødløg

Du skal selv have:

Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1** Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2** **Stegte kartofler:** Bland kartoflerne med lidt af olien fra salatosten og krydr med salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i 2 pakker med dobbelt stanniol og grill på direkte varme under låg ca. 20-25 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem ca. 20 min.
- 3** **BBQ-kyllingekøller:** Krydr kyllingen med røget paprika **Grill:** Læg dem i en foliebakke eller på staniol og grill 15 min. sammen med kartoflerne på direkte varme. **Ovn:** Kom dem i ovnen sammen med kartoflerne, når der er 15 min tilbage af tilberedningen og skru op på 220°C.
- 4** **Broccoli:** Del broccolien i mindre buketter og læg dem i en skål **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Kog vand og hæld over broccolien og lad det trække 5 min. Hæld vandet fra.
- 5** **Dressing:** Rør creme fraiche med æbleeddike, ½ tsk sukker, lidt salt og peber. Smag den evt. til med lidt ekstra sukker.
- 6** **Broccolisalat:** Pil og hak løg fint. Bland løg og broccoli med dressingen.
- 7** Hæld resten af væden fra osten og fordel osten over de stegte kartofler. Servér kyllingekøller med kartofler og broccolisalat.

Allergener

Laktose, Mælk, Sennep, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.608 kj / 862 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	45,0 g
heraf mættede fedtsyrer	15,0 g
Kulhydrat	48,6 g
heraf sukkerarter	16,1 g
Protein	65,7 g
Salt	1,8 g
Kostfibre	7,4 g