



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