



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marinert kyllingbryst med squash og brød, tomat- og mozzarellasalat og ajvarsaus

Kylling og squash

300 g kyllingbryst med skinn
1 stk hvitløksfedd
½ stk sitron
1 stk squash

Tomat- og mozzarellasalat

1 stk tomat
50 g ruccola
1 stk rødløk
1 pakke fersk mozzarella

Servering

2 stk rustikke multibrød
½ stk sitron
½ pakke ajvar

- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olje
- 🏠 olivenolje

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Kylling og squash:** Skjær kyllingen i tykke strimler på langs. Skrell hvitløken, og skyll sitronen godt. Riv hvitløken og skallet av halve sitronen (kun det gule) på den fine siden av et rivjern. Del sitronen i båter. Bland sammen kyllingen, hvitløken, sitronskallet, saft fra halve sitronen og litt olje i en bolle. Krydre med salt og pepper, og marinér kyllingen. Skyll og kutt squashen i skiver på langs. Pensle squashen med olje.
- 3 **Kylling og squash, fortsettelse:** Stek kyllingen og squashen i 3 minutter på hver side, eller til kyllingen er gjennomstekt.
- 4 **Tomat- og mozzarellasalat:** Skyll tomaten og ruccolaen. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kutt tomaten i tynne skiver. Sil laken av mozzarellaen, del den i to, og så i skiver. Legg tomaten, løken og mozzarellaen lagvis på et serveringsfat, og topp med ruccolaen. Drypp over litt olivenolje, og krydre med salt og pepper.
- 5 **Servering:** Stek multibrødene som anvist på pakken. Server sitronbåtene og ajvarsausen til retten.