

Oppskrift

Kyllingkarbonader med fløtepoteter og brokkoliblanding



1

Kok brokkoli i små buketter, bland deretter med cherrytomater i båter, finhakket vårløk og litt olivenolje.

2

Varm potetene i ovn på 220 °C i 20 min.

3

Stek karbonadene i varm panne med olje eller i ovn på 180 °C i 10 ca min.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingkarbonader Pannestekt 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kyllingkarbonader	700 g
Kokt & Klar Fløtepoteter	2 kg
Brokkoli	500 g
Cherrytomat	300 g
Vårløk, finhakket	150 g
Olje	

Salt og pepper