

Oppskrift

Kyllingkarbonader med fløtepoteter og brokkoliblanding



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