

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 Enh Fr



Ingredienser

Prior Kyllingkarbonader 700 g

Kokt & Klar Fløtepoteter 2 kg

Brokkoli 500 g

Cherrytomat

300 g

Vårløk, finhakket

150 g

Olje

Salt og pepper