

Oppskrift

Kyllinglår med sitron, chili og honning



1. Sett ovnen på 180°C. Ha de kyllinglårene i en ildfast form og ha over sitronsaft, chili flakes og litt honning. Stek i 25-30 min
2. Ha over fetaost i store biter. Varm opp i ovnen i ca. 15 min. Skrell granateplet, skjær rødløk, kiwi og agurk i skiver.

3. Bland sammen couscous, grønnsaker og frisk mynte til en salat. Server kyllinglårene med fetaost og vakker salat!

Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår 2kg Pk



Ingredienser

Prior Kyllinglår

Chiliflak	1 ts
Sitron, saften	0,5 stk
Flytende honning	1 ts
Cous cous	4 dl
Granateple	1 stk
Rødløk	1 stk
Kiwi	2 stk
Agurk	0,5 stk

Frisk mynte, grovhakket

1 neve

Fetaost

Salt og pepper