

Oppskrift

Kyllingbryst med fennikel og gulrøtter i appelsinjuice



1

Gni inn kyllingbrystene godt med olje og ønsket krydder. Stek kyllingen på 170 °C til gjennomstekt, ca 15 minutter.

2

Skrell gulrot, og skjær denne og fennikelen i tynne skiver.

3

Kok opp juicen i ei stor panne, og tilsett grønnsakene. La disse småputre til de er møre.

4

Smak til med salt og pepper, tilsett gjerne litt sesamfrø.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbryst 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kyllingbryst

10 stk

Gulrot

800 g

Fennikel

800 g

Appelsinjuice

5 dl

Salt og pepper