

Kryddermarineret kyllingefilet med indbagte grøntsager julienne og kold kartoffelsalat



4 Personer

Ingredienser

4-5 stk kryddermarinerede kyllingefileter
200 g rød peber, løg, squash (skåret julienne)
½ dl vindrukerneolie
100g revet mozarella ost

Kartoffelsalat

800g små kogte, faste kartofler
1 dl g jomfruolivenolie
4 spsk vineddike
1-2 tsk sennep
100 g rødløg i fintsnittede både
3 spsk hakket persille
Salt, peber

Tilberedning

Rød peber, løg og squash skæres i skiver og blandes med vindrukerneolie og halvdelen af mozarella.

Skær en lomme i kyllingefiletterne, hvor grøntsagsblandingen kommer i. Læg kyllingefiletterne i et ildfast fad og drys med resten af mozarellaen.
Steg i ovn ved 200 grader i ca. 25-30 min.

Jomfruolivenolie, vineddike og sennep røres sammen. Der tilsættes rødløg og persille. Smag til med salt og peber. De kogte kartofler vendes i.

Server med flüte