

# Kryddermarineret kyllingefilet med indbagte grøntsager julienne og kold kartoffelsalat



10 Portioner

## Ingredienser

10 stk kryddermarinerede kyllingefileter  
400 g rød peber, løg, squash (skåret julienne)  
180 g vindruekerneolie  
200 g revet mozzarella ost

## Kartoffelsalat:

1,8 kg små kogte, faste kartofler  
225 g jomfruolivenolie  
8 spsk vineddike  
2-3 tsk sennep  
200 g rødløg i fintsnittede både  
5 spsk hakket persille  
Salt, peber

## Tilberedning:

Rød peber, løg og squash skæres i skiver og blandes med vindruekerneolie og halvdelen af mozzarella.

Skær en lomme i kyllingefiletterne, hvor grøntsagsblandingen kommer i. Læg kyllingefiletterne i et ildfast fad og drys med resten af mozzarellaen.  
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