



Chicken corner

Til 4 personer

Grillet kylling med mais- og hvitløksmør og anisristede poteter

Ingredienser, 4 porsj.

4 kyllingfileter
2 poser stikkløk (kalles også salatsløk)
3 ss malt anis
12 poteter
50 gram romtemperert smør
2 pressede hvitløksbåter
1 dl Green Giant Niblets® original
olivenolje til grilling
salt og pepper



Del potetene i båter og fres dem i en stekepanne til de er gyllenbrune, tilsett anis og salt. Stek potetbåtene ferdig i stekeovnen ved 175 grader.

Pensle kyllingfiletene, grill dem, og krydre med salt og pepper. Visp smøret luftig, tilsett presset hvitløk, mais, salt og pepper. Pensle stikkløkene med olivenolje, krydre dem med salt og grill dem.

Server!