

Bruschetta marineret kyllingebryst med kartoffelruller

Opskrift nr.:

64-0002

Råvarer: Til 5 bakker

Varenummer

Kg		Varenummer
2,000	Kyllingebryster	
2,000	Peka, flødekartofler i ruller	
0,300	Revet ost	
0,250	Syltet paprika i strimler, drænet	
0,150	Middelhavskrydderi 1 kg. Pose	7420
0,300	Würzöl naturel Bruschetta	238200
	Alubakke med rundeler	
5,000	Total	

Arbejdsgang:

Kyllingebrysterne marineres i Bruschetta marinaden og der lægges 2 i hver bakke.

Revet ost blandes med de syltede paprika i strimler, som lægges overpå kyllingebrysterne.

Flødekartofler i ruller, rulles i middelhavskrydderi og deles derefter i 8 lige store stykker. Der lægges 4 stykker ned i den anden side af bakken.

Pyntes af med en grøn kvist (F.eks. frisk timian, cærtespiner, eller frisk rosmarin).

Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 20-25 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C.