

inköpslistan.se

Av: FiKkE

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Budget

GRILLAD KYCKLING MED BALSAMVINÄGER OCH LIME

Ingredienser

4 st kycklingfile
3 msk balsamvinäger
2 klyftor vitlök
2 msk olivolja
svartpeppar *(efter tycke)*
4 st lime
1 kruka bladsallad *(4 portioner)*

Gör så här

Tillagning
Blanda vinäger, vitlök, olja och peppar och häll över kycklingen. Marinera kycklingen i 5 minuter. Ta upp kycklingen ur marinaden. Grilla filéerna 1-2 minuter på var sida eller tills de är genomstekta. Halvera limefrukterna och lägg på grillen under tiden så att de karamelliseras.

Arra ngera bladgrönsakerna på tallrikar. Skär kyckligen i skivor och lägg ovanpå bladgrönsakerna. Servera med limefrukterna och stänk över balsamvinäger (obs! ingår ej i de första 3 msk).