



Sommarsallad Med Grillad Kycklingfilé (4)

Preparation

Lägg kycklingfiléerna i en påse och slå på marinaden. Marinera i minst 2 timmar men gärna över natten.

Grilla kycklingen tills den är genomstekt och baconet tills det är krispigt.

Arrangera grönsaker och krutonger i skålar och toppa med Aioli, kyckling och bacon.

Tips!

Mixa Aiolin med några sardellfiléer och parmesan för att få en Caesarvariant på dressingen.



kycklingfilé	600g
Marinad Chicken	1 påse
baconskivor	12 st
brödkrutonger	
salladsgroönsaker	
Caj P. Aioli	

*Allergener