
Gratineret kyllingebryst på tomatsalat

Det skal du bruge til 4 personer

- Fersk kyllingebryst
- Revet parmesan
- Basilikum pesto
- Små tomater
- Mozzarella
- Agurk
- Oliven
- Olivenolie
- Balsamico

Sådan gør du

- Smør kyllingebryst med pesto og parmesan
- Krydr med salt og peber
- Bages 15. min. ved 180 gr. i airfryer eller 25 min. ved 180 gr. i alm. Ovn.
- Skær tomat, oliven, agurk og mozzarella ud i mindre stykker
- Vendes med olivenolie, salt, peber og balsamico og evt. lidt frisk basilikum

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen