



helt rå kyllinglår

Kokkens tips Kyllinglår med parmesan og timian

Du trenger: 1 egg, 1 1/2 ss ristet sesamfrø, 1 kvast finkuttet timian, 2 ss strøkvring, 3 ss revet parmesan (eller ost du liker), 1/2 ts paprikapulver, 1/2 ts cayennepepper, litt salt og pepper.

Slik gjør du: Pisk sammen egget. Bland sammen sesamfrø, kværing, parmesan og krydder. Vend kyllinglårne først i egg, deretter i parmesanblanding. Tilsatt timian. Legg lårene i en smurt, ildfast form og stek dem midt i ovnen ved 195°C i ca. 45 min. eller til kyllinglårne er gjennomstekt.

Tips: Serveres gjerne med tomat-redleksalat og aioli.



475g



helt rå
kyllinglår



helt rå
kylling vingeklubber

Kokkens tips
Kyllingklubber med satay dipp
Du trenger: 50 g peanøttemøll, 5 ts matrisaus (soysovsauce), 1 ss kyllingolje, 2 dl vann, 2 ss chilipasta (ambal-salsa).
Slik gjør du: Ha alle ingrediensene i en kjele og kok opp. La dette småpære i vann i minuttet og smelt i ovnen på 190°C i 20 min. eller til vingekubbene er gjennomstekt.
Tipp: Server gjerne med eplemos og søtmeisang.

NYT NORGE 475g

helt rå
kylling vingeklubber



helt rå
kylling vingeklubber

Kokkens tips
Kyllingklubber med satay dipp
Du trenger: 50 g peanøttemøll, 5 ss matrisaus (soysovsauce), 1 ss kyllingolje, 2 dl vann, 2 ss chilipasta (ambal-salsa).
Slik gjør du: Ha alle ingrediensene i en kjele og kok opp. La dette småpære i vann i minuttet og smelt i ovnen på 190°C i 20 min. eller til vingekubbene er gjennomstekt.
Tipp: Server gjerne med eplemos og søtmeisang.

NYT NORGE 475g

helt rå
kyllinglår

Kokkens tips
Kyllinglår med parmesan og timian
Du trenger: 1 egg, 1 1/2 ss ristet sesamfrø, 1 kvast finkuttet timian, 2 ss strøkravring, 3 ss revet parmesan (eller ost du liker), 1/2 ts paprikapulver, 1/2 ts cayennepepper, litt salt.
Slik gjør du: Pisk sammen egget. Bland sammen sesamfrø, kravring, parmesan og krydder. Vend kyllinglårerne først i egg, deretter i parmesanblandingen tilsett timian. Legg lårene i en ovnen ved 190°C i ca. 45 min. eller til kyllinglårerne er gjennomstekt.
Tipp: Serveres gjerne med tomatmellesaus og aioli.

helt rå
kyllinglår



helt **o** **ra**

kylling vingeklubber

kokkens tips

Kyllingklubber med satay dipp

Du trenger: 50 g peanøttsmør, 5 ss østerssaus (oyster sauce), 1 ss kyllingfond, 2 dl vann, 2 ss chilipasta (sambal olek).

Slik gjør du: Ha alle ingrediensene i en kjele og kok opp, la dette småputre i noen minutter og smør blandingen på vingeklubbene. Stekes i ovnen på 195°C i ca. 20 min. eller til vingeklubbene er gjennomstekt.

Tips: Server gjerne med eplesalat og rømedressing.



475g



helt **o** **ra**

kyllinglår

kokkens tips

Kyllinglår med parmesan og timian

Du trenger: 1 egg, 1 ½ ss ristet sesamfrø, 1 kvast finkuttet timian, 2 ss strøkavring, 3 ss revet parmesan (eller ost du liker), ½ ts paprikapulver, ½ ts cayennepepper, litt salt og pepper.

Slik gjør du: Pisk sammen egget. Bland sammen sesamfrø, kavring, parmesan og krydder. Vend kyllinglårene først i egg, deretter i parmesanblandingens tilsatt timian. Legg lårene i en smurt, ildfast form og stek dem midt i ovnen ved 195°C i ca. 45 min. eller til kyllinglårene er gjennomstekt.

Tips: Serveres gjerne med tomat-rødløksalat og aioli.



475g



helt **o** **ra**

kyllingvinger

kokkens tips

Kyllingvinger marinert i grillsaus

Du trenger: 1 båt hvitløk, 1,5 dl ketchup, ½ dl honning, 1 ss olje, 2 ts karri, 1 ss worchestershiresaus, 1 ts paprikapulver, 2 ts sitronsaff, 1 ts tabasco, ½ ts salt.

Slik gjør du: Legg kyllingvingene i en ildfast form eller i langpannen. Bland sammen ingrediensene til grillsausen og pensle kyllingvingene godt. Stekes i ovnen på 195°C i ca. 30 minutter eller til kyllingvingene er gjennomstekt.

Tips: Serveres gjerne med salat og valgfri dipp



475g

helt rå etiketter, grunnsortiment



helt rå
line extension
storpakker frys



helt rå
oppskriftshefte



helt rå adshel