



Chicken corner

4 personer

*Grillad kyckling med majs- och vitlöksmör
och anisrostad potatis*

4 kycklingfiléer
2 påsar sticklök (kallas även salladslök)
3 msk malen anis
12 potatisar
50 gram rumstempererat smör
2 pressade vitlöksklyftor
1 dl Green Giant majs
olivolja till grillning
salt och peppar



Dela potatisarna i klyftor och rosta dem gyllenbruna i stekpanna, tillsatt anis och salt.
Kör klart potatisklyftorna i ugnen på 175 grader.
Pensla kycklingfiléerna, grilla, salta och peppra.
Vispa smöret fluffigt, tillsätt pressad vitlök, majs, salt och peppar.
Pensla sticklökarna med olivolja, salta och grilla dem.
Servera!