

Holta

KJÚKLINGUR



ELDAÐ MEÐ HOLTA

HOLTA KYNNIR Sjónvarpskokkurinn Kristján Hlöðversson í þáttunum Eldað með Holta á ÍNN gefur kjúklingauppskriftir alla föstudaga. Hér er hann með grillaðar pitsur með kjúklingi, klettsalati, parmesan og mozzarella-osti.

Matreiðslumaðurinn Kristján Þór Hlöðversson sér um þáttinn Eldað með Holta á sjónvarpsstöðinni ÍNN. Þar matreiðir hann skemmtilega og litríka kjúklingarétti úr Holtakjúklingi frá Reykjagarði. Næstu föstudaga mun hann bæta um betur með uppskriftum hér á forsiðu Fólks.

Í dag er hann með uppskrift að grilluðum níu tommu pitsum með kjúklinga-

bringum, parmesan og mozzarella-osti, klettsalati og grænum ólífum. Það er fljótlegt og þægilegt að grilla pitsur og sömuleiðis góð leið til að brjótast út úr eldhúsinu og út í garð. Hægt er að fylgjast með Kristjáni matreiða þennan girnilega rétt í kvöld klukkan 21.30 á sjónvarpsstöðinni ÍNN. Þættirnir eru endursýndir yfir helgina en einnig er hægt að horfa á þá á heimasíðu ÍNN, www.inntv.is.



GRILLAÐAR PITSUR MEÐ KJÚKLINGI

GRILLAÐAR PITSUR

4 forbakaðir 9 tommu eldbakaðir pitsu-botnar
4 Holta kjúklinga-bringur
1 poki af litlum mozzarella-kúlum
1 parmesan ostur
1 poki klettsalat
1 krukka af grænum

ólífum basilíkusósa frá Barilla
Barbecue-krydd frá McCormick

AÐFERÐ

Setjið sósu, ólífur og mozzarella-kúlur á botninn og rífið parmesanost yfir. Bakið pitsurnar á grillpönnu

á grillinu. Þegar þær eru nær fullbakaðar og osturinn bráðnaður er gott að setja pitsurnar beint á grillið í smá stund. Með þessu fær botninn eldbökunar-skorpu.

BRINGURNAR

Kryddið kjúklinga-

bringurnar með barbecue-kryddinu. Látið standa í um 20 mínútur. Steikið bringurnar á pönnu og skerið niður í litla bita. Dreifið bitunum jafnt á pitsurnar ásamt klettsalati og rifnum parmesan. Hellið hvítlauks- og chili-olíu yfir.