

Kylling & Ris med tomat og basilikum
OPSKRIFT

Kylling & Ris med tomat og basilikum



TID 10 mins
INGREDIENSER 7 genstande
SERVERING TIL 2 personer

Grillet kyllingebryst er det perfekte måltid! Magert, men mørt kød, der passer til masser af grøntsager og salatretter.

INGREDIENSER

- 1 pose Ben's Original™ Express Mediterranean Style Rice
- 2 kyllingefileter
- 25 g smør
- 100 g cherrytomater
- 20 g basilikum
- 1 rødløg i skiver
- Smag til med salt og peber

INSTRUKTIONER

1. Mens smørret smelter i en stegepande, krydr kyllingen med salt og peber. Steg kyllingen på den varme pande i 2-3 minutter på den ene side og derefter i 1-2 minutter på den anden.
2. Tag kyllingen af panden og giv de hakkede tomater, skivede rødløg og basilikum en hurtig omrøring på panden i 1 minut.
3. Tilbered Ben's Original™ EXPRESS Mediterranean Ris efter anvisningerne på forpakningen.
4. Anret ris, basilikum, cherrytomater og løg på en tallerken og server med kylling ovenpå.

KATEGORIER:

[Andre traditionelle opskrifter](#), [0 - 15min](#), [Express ris](#)

FLERE OPSKRIFTER SOM DENNE



[Slow Cooker Tikka Masala](#)

Tid

185 mins

Ingredienser

8 genstande



[Fyldte Peberfrugter](#)

Tid

30 mins

Ingredienser

11 genstande



[Grillet Torsk](#)

Tid

35 mins

Ingredienser

8 genstande

Source URL: <https://dk.bensoriginal.com/opskrifter/kylling-og-ris-med-tomat-og-basilikum>