

## Örtgrillade kycklinglårfileer

Ca 400 gr kycklinglårfile

### **Mixa;**

0,5 dl olivolja

Ca 2–3 dl blandade färska örter, t.ex. dragon, persilja, timjan, citronmeliss eller vad ni nu råkar ha hemma

2 msk pressad citron (viktigt, det mörar köttet)

½ - 1 tsk honung

2 msk riven parmesan

Salt & peppar ev. lite chili

Pensla örtröran på insidan av de uppvikta filéerna samt på utsidan.

Lägg i ett grillhalster och grilla i ca 15–20 min till en innertemperatur på 70 gr.

Servera med sallad och citroncrème fraiche eller färskpotatis och någon sås ni gillar.

