



MYNTE & TANG RUB

NOK TIL CA. 4 STK. KYLLING

INGREDIENSER

2 spsk. fennikelfrø
4 spsk. tørret mynte
1 spsk. koriander
2 ark tørret tang

1/2 tsk. chili
4-5 limeblade

1 tsk. rørsukker

TILBEREDNING

Kom alle krydderier og tang i en elektrisk kaffekværn, minihakker eller morter og stød dem godt sammen, til en ensartet masse.

Gnid kyllingestykkerne med rub, og sørg for at fordele det jævnt.

Lad kyllingen trække med rub ca. $\frac{1}{2}$ time inden de grilles.