



## NIGELLA OG ROSMARIN RUB

NOK TIL CA. 4 STK. KYLLING

### INGREDIENSER

- 1 tsk. koriander
- 1 tsk. nigella frø
- 1 tsk. kanel
- $\frac{1}{2}$  tsk. spidskommen
- $\frac{1}{2}$  tsk. kardemomme
- $\frac{1}{2}$  tsk. chili
  
- $\frac{1}{2}$  tsk. tørret rosmarin
- 1 tsk. salt

### TILBEREDNING

Kom alle krydderierne i en 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.