



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.