



RUB MED KRYDDERURTER & ROSA PEBERKORN

NOK TIL CA. 4 STK. KYLLING

INGREDIENSER

2 spsk. persille
2 spsk. timian
1 spsk. rosmarin
1 fed hvidløg
1 skalotteløg

2 tsk. rosa peberkorn
1 tsk. groft salt

TILBEREDNING

Hak persille, timian, rosmarin, hvidløg og skalotteløg groft og kom det i en morter. Stød krydderurteblandingen sammen med rosa peberkorn og groft salt.

Gnid 4-6 stykker kyllinge med rub, og lad dem trække mindst 10 minutter inden de grilles.